

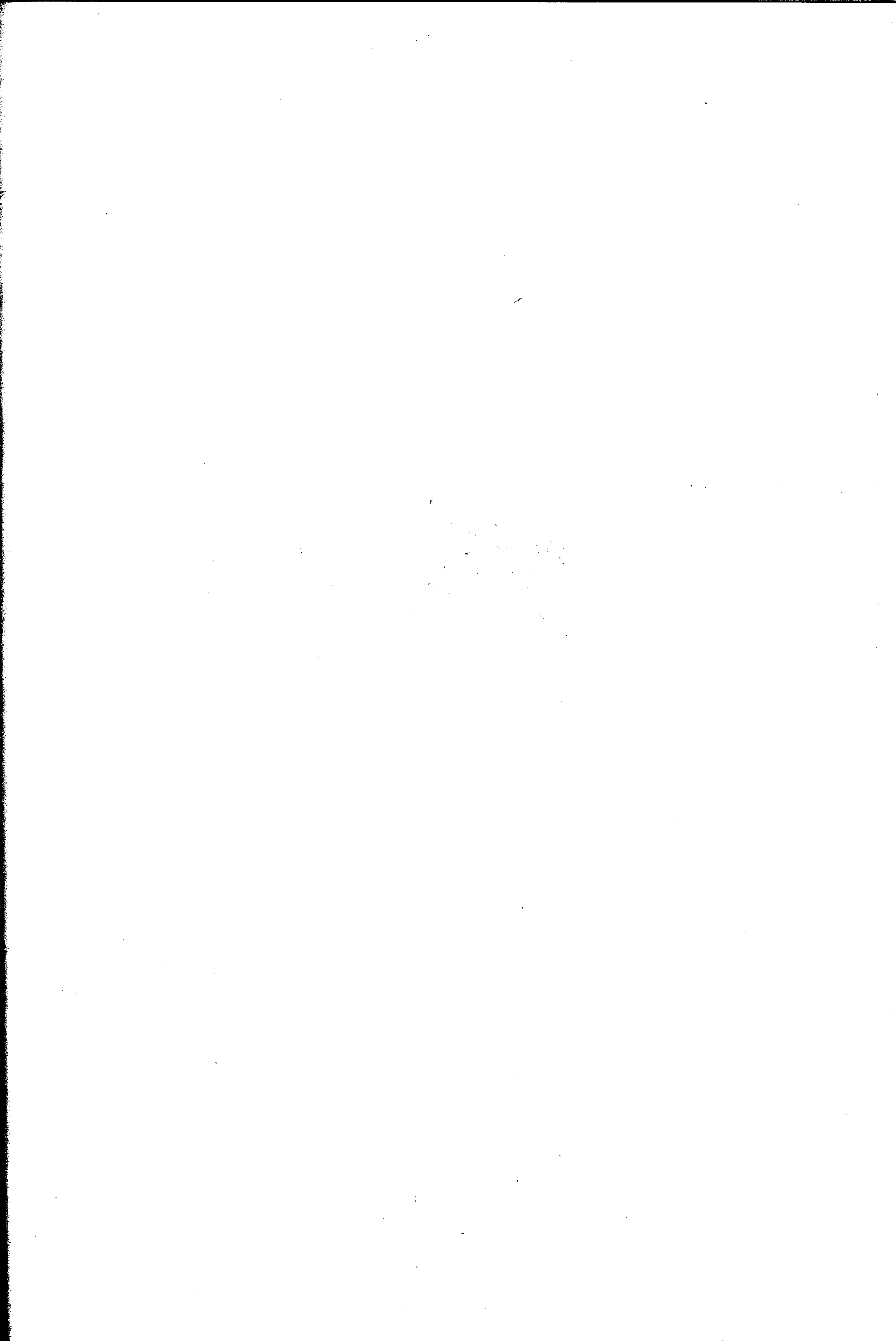
دائرة المعارف بزرگ طب اسلامی

گیاهان دارویی



آیت الله مصطفی نورانی

بسم الله الرحمن الرحیم



دایرة المعارف طب اسلامی

ج ۵

حروف ک، گ، ل، م، ن
و، ه، ی

مؤسسهٔ مکتب اهلبیت علیهم السلام

آیة الله مصطفی نورانی

نورانی، مصطفی
دایرةالمعارف بزرگ طب اسلامی/ مصطفی نورانی.
۱۵ ج.
فهرستنویسی بر اساس اطلاعات فیپا
کتابخانه به‌صورت زیرنویس
۱. پزشکی اسلامی ـ دایرةالمعارف‌ها. الف. مرکز نشر میراث مکتوب.
ب. عنوان.
۲ د ۹ ن/ ۱۲۸/۳ R ۶۱۰/۹۱۷۶۷۱

دائرةالمعارف بزرگ طب اسلامی ج ۵

ناشر: فخر دین
آیة اللّه مصطفی نورانی
ویراستار: علی بیات
حروفچینی و صفحه‌آرایی: احمد قلی پور
نوبت انتشار: اول
تاریخ انتشار: ۱۳۸۴
تیراژ: ۵۰۰۰
قیمت: ۳۵۰۰ تومان
شابک: ۴ـ۰۰ـ۷۰۴۱ـ۹۶۴

«فهرست»

● حرف گ

● حرف ل

● حرف م

● حرف ن

● حرف و

● حرف ه

● حرف ی

حرف

ک

* کات هندی

به فارسی کاد هندی و کات هندی گفته می‌شود.

مشخصات:

درختی است به بلندی ۱۰-۱۲ متر. برگهای بزرگ مرکّب مضاعف و متشکل از برگچه‌های شانه‌ای به شکل برگ درخت گل ابریشم، هر برگچه دارای تعدادی جفت برگچه است که برگچه‌ها به نوبهٔ خود شانه‌ای و دارای برگچه‌های خیلی ریز می‌باشند. گلها سفید و میوهٔ آن غلافی بدون خمیدگی است.

ترکیبات شیمیایی:

در پوست و چوب درخت موا کاتچین، کاتچوتانیک اسید و تانن وجود دارد. چوب آن دارای آلفا ـ کاتچین، بتا ـ کاتچین، گاما ـ کاتچین وال ـ اپی ـ کاتچین می‌باشد.

خواص ـ کاربرد:

پوست این درخت قابض است و صمغ کاشه، تونیک و قابض و مقوی است و برای اسهال، قطع خونریزیها و کاهش بلغم در موارد لازم مصرف می‌شود. عصارهٔ چوب آن برای التیام زخمهای باز و ناراحتیهای سینه مصرف می‌شود.[1]

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۲۵۴؛ صیدنه، ص ۲۲۰.

* کاج ایرانی

این کاج به نام کاج ایرانی یا کاج تهران معروف شده است.

خواص ـ کاربرد:

جوانه‌های کاج وحشی و جوانه‌های کاج اطریش و سایر کاجها بطور دم‌کرده در موارد اختلالات حاصله در اثر کمبود ویتامین C در بدن و همچنین در ناراحتیهای رماتیسمی و ورم مزمن مثانه و اختلالات کلوروزی مصرف می‌شود.[۱]

بادام میوهٔ کاج قدرت غذائی دارد و برای رفع سرفه فوائد زیادی دارد و سینه را نرم می‌کند با دوشاب خورده شود جهت سرفه تأثیر دارد، درمان رعشه و مقوی اعصاب است ولی نباید زیاد از آن خورد.[۲]

* کادی

گیاهی است که در طبّ سنّتی با نامهای «کادی» و «کاذی» می‌نویسند و کادی لغت عربی است که در یمن به این گیاه گفته می‌شود. نام دیگر عربی آن که بیشتر معمول است «کدر» می‌باشد.

مشخصات:

کادی درختچه‌ای است کوتاه، خیلی منشعب، برگهای آن زیاد، خطی، دندانه‌دار بدون دمبرگ. گلهای دو پایهٔ نر و ماده جداگانه است. از گلهای آن معمول است عرق می‌گیرند و به عرق کادی معروف است و عطر آن شبیه بیدمشک است.

ترکیبات شیمیایی:

در کادی اسانس روغنی فرّار وجود دارد که آن را این طور معطر می‌نماید. قسمت

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۶۳.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۱.

خارجی گلهای آن اسانسی می‌دهد که ۷۰ درصد آن را متیل اتراوف، بتافنیل، و اتیل الکل تشکیل می‌دهد. جوشاندهٔ ریشه‌های هوایی آن دارای پتاسیم نیترات است.

خواص ـ کاربرد:

در هندوستان برگهای تلخ و معطّر آن را در معالجهٔ جذام و آبله و سیفلیس و لک و پیسی یا برص استعمال می‌نمایند. در فیلیپین شاخه‌های جوان و سبز گیاه که له شده با کمی نمک و عصارهٔ نوعی مرکبات مخلوط و به صورت ضماد گرم روی جوش و کورک می‌اندازند.[1]

* کاسنی

در کتب طبّ سنّتی با نامهای هندبا، کاسنی تلخ، کاسنی وحشی و کاسنی صحرایی نام برده شده است.

مشخصات:

دارای برگ‌ها و ساقه‌های گوشتی سفید، نرم، ترد و آبدار هستند. کاسنی‌های اندیو پرورشی دارای خواص طبی ضعیف‌تر از کاسنی وحشی هستند.

گیاهی است علفی پایا از تیرهٔ مرکبان که در حقیقت سردستهٔ این تیره است. ارتفاعش حدود ۵۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر است و آن بر اثر کشت‌های متوالی تا ۲ متر نیز می‌رسد. ساقه‌اش خشن و برگهایش پوشیده از کُرک است. برگهای این گیاه بسیار تلخ است و به عنوان تقویت دهندهٔ دستگاه هضم در بیمارانی که از تبهای نوبه‌یی برخاسته‌اند، توصیه می‌شود.

این گیاه در اکثر نقاط بحرالرومی و آسیای صغیر و شمال آفریقا و ایران به فراوانی

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۴۸؛ محیط اعظم، ج ۲، ص ۲۰۰.

می‌روید و به صورت مختلف مصرف می‌شود.[۱]

سیاری در روایت مرفوعه خود گوید: امام علیه السلام فرمود: بر تو باد کاسنی که آب نطفه را زیاد می‌کند و کودک را زیبا می‌نماید و چون گرم است، بیشتر پسر را باعث می‌شود.[۲]

امام صادق علیه السلام فرمود: چهار چیز است طبیعت را معتدل می‌نمایند: انار سوریه‌ای و خرمای پخته شده و بنفسج و کاسنی.[۳]

پیغمبر خدا صلی الله علیه و آله فرمود: هر کس کاسنی بخورد و بخوابد جادو و زهر به وی اثر نمی‌کند و هم جنبنده‌ای از خزندگان حتی مار و عقرب به نزدیک وی تا صبح نمی‌آید.

یکی از صالحین گوید: در بعضی از وقتها بیدار شدن به نماز شب برایم مشکل می‌شد و این مرا غمگین می‌نمود، شبی امام زمان(عج) را در خواب دیدم به من فرمود: کاسنی بخور که بیدار شدن برایت آسان گردد، آب آن را نوشیدم و بیدار شدن برایم آسان گشت.[۴]

پیغمبر صلی الله علیه و آله فرمود: کاسنی سیّد سبزیهاست.[۵]

ابی بصیر از امام صادق علیه السلام نقل کرده که فرمود: قطره‌هایی از بهشت بر هندباء (کاسنی) می‌ریزد و آن فرزند را زیاد می‌نماید.[۶]

سکونی از امام صادق علیه السلام از پدرانش نقل کرده که فرمود: سبزی کاسنی است. هیچ برگه‌اش نیست مگر این که چکه‌ای از بهشت بدان می‌ریزد، آن را بخورید و وقت خوردن به آن نگاه نکنید و تأمل ننمایید، زیرا پدرم از آن نهی می‌کرد.[۷]

در روایت دیگر آن حضرت فرمود: کاسنی از آن ماست.[۸]

امام رضا علیه السلام فرمود: بر شما باد خوردن سبزی کاسنی که مال و فرزند را زیاد می‌نماید. هر کس دوست دارد ثروت و اولادش زیاد شود به خوردن کاسنی ادامه دهد.[۹]

هندباء به فارسی کاسنی نزدیک کاهو است، زیرا این گیاه برّی و بستانی دارد بستانی

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۸۲۶.
۲- بحار، ج ۶۶، ص ۳۱۰.
۳- خصال، ص ۲۴۹.
۴- بحار، ج ۶۶، ص ۲۱۰.
۵- محاسن، ج ۲، ص ۵۰۸.
۶- همان.
۷- همان، ص ۵۰۹.
۸- مکارم الاخلاق، ص ۲۰۲.
۹- امالی طوسی، ص ۲۴۹.

را کاسنی و بری را طرخشقوق نامند.

و در صیدنه گوید: «قال علی بن المنجم: هو الهندباء بالفارسیة و الخس بالعربیة».

در تحفه صفحه ۲۶۲ گوید: هندباء را به فارسی کاسنی نامند و آن بستانی و بری می‌باشد و بستانی آن دو قسم است: یکی را برگ بزرگ و دراز و با خشونت و مایل به تلخی و گلش کبود وبزرگ و او را هندباء شامی نامند و یکی را برگ کوچک وگلش کبود و ریزه و تلخی او بیشتر و او را هندباء البقل نامند.

در شرح اسماء صفحه ۱۱۴ گوید: «هی بالیونانیة انطوبیا و هی انواع اسمه بالعربیة یعضید...و منه نوع آخر برّی و هو الذی یسمی فی کتب الطب طلخشقوق و هو الطرخشون».

امام صادق علیه السلام فرمود: بر تو باد کاسنی که نطفه را زیاد می‌کند و صورت را زیبا می‌نماید.[1]

شعیب عقرقوفی از ابی بصیر از امام صادق علیه السلام که فرمود: هر کس وقت خواب هفت برگ کاسنی در شکم او باشد در آن شب از قولنج در امان است.[2]

محمدبن فیض گوید: با امام صادق علیه السلام در اول روز بودیم، سفره‌ای را آوردند که در آنجا پیر مردی کاسنی را از سبزی کنار می‌گذاشت و از آن اعراض می‌نمود، امام به وی فرمود: شما گمان می‌کنید که کاسنی سرد است در حالی که چنین نیست، بلکه آن معتدل است و فضیلت آن بر سایر سبزیها مانند فضیلت ما است بر سایر مردم.[3]

تمّار گوید: شنیدم امام صادق علیه السلام می‌فرمود: هر کس کاسنی بخورد کارش آسان می‌گردد، گفتم: کثافت حیوانات را زیر آن می‌ریزند؟ فرمود: چیزی از آن به کاسنی نمی‌رسد.[4]

محمدبن ابی بصیر از پدرش نقل می‌کند که به امام از هیجان سر، دندان و ضربان چشمم شکایت کردم تا این که صورتم ورم پیدا کرده فرمود: بر تو باد این کاسی و بر روی

۱- محاسن، ج ۲، ص ۵۰۹؛ کافی، ج ۶، ص ۳۶۳.
۲- همان.
۳- همان.
۴- همان، ج ۲، ص ۵۱۰.

فشردهٔ آب آن شکر طبرزد بریز و زیاد از آن بخور که ساکت می‌کند و ضررش را دفع می‌نماید، می‌گوید: به منزل برگشتم و در همان شب پیش از خواب معالجه نمودم و از آن نوشیدم و خوابیدم و صبح بیدار شدمَ و دیدم خوب شده‌ام.[۱]

امام صادقعليه‌السلام فرمود: هر کس کاسنی بخورد در آن شب و روزش از آسودگان نوشته می‌شود.[۲]

امام رضاعليه‌السلام فرمود: هندباء برای هر درد شفاست، هیچ دردی در درون انسان نمی‌شود، مگر این که با هندباء از بین برود و روزی یکی از خدمتکاران خود را خواست که تب و سردرد داشت، به وی فرمود: کاسنی را بکوب و در کاغذی بگذار و روغن بنفسج بر آن بریز و بر سر بگذار که تب و سردرد را می‌برد.[۳]

ترکیبات شیمیایی:

آب ۱۱ـ۱۷ درصد، ترکیبات ازته ۶ـ۷/۵ درصد، قند احیاء کننده ۱۵ـ۲۶ درصد، اینولین و دکسترین ۶ـ۲۱ درصد، خاکستر ۴/۸ـ۷/۶ درصد، مواد چرب ۷/۲ـ۷/۳ در هزار می‌باشد. همچنین ریشه خشک بو ندادهٔ آن حاوی موسیلاژ ۱۲ـ۱۹ درصد، اینولین، قند (گلوکز، لوولز، ساکارز) تانن به مقدار جزئی، کمی اسانس و یک مادهٔ رزینی می‌باشد.

در برگ کاسنی علاوه بر املاح معدنی گلوکوزید سیکوری‌ئین نیز یافت می‌شود. در ریشهٔ گیاه کاسنی علاوه بر گلوکوزیدی سی کوری‌ئین دو مادهٔ تلخ به نامهای لاکتوسین و اینتی بین و ارسنیک است.

خواص کاسنی:

ریشهٔ کاسنی مانند برگهایش دارای یک مادهٔ خیلی تلخ کلروفیل، یک مادهٔ قندی، آلبومین، املاح و نیترات و پتاس می‌باشد.

۱- طب الائمة، ص ۱۳۷. ۲- بحار، ج ۶۶، ص ۲۰۹. ۳- همان.

کاسنی وحشی دارای خواص مسهل، تقویت کننده، تب‌بر و بطور ملایم خون را تصفیه می‌کند و مانند شربت به بچه‌ها می‌دهند.

برای تهیهٔ شربت آن شیرهٔ کاسنی را با هم‌وزن آن شکر مخلوط کرده و می‌جوشانند تا سفت شده و بعد از سفت شدن، شربت درست می‌شود.

کاسنی ضد یبوست است و برای رفع یبوست دم‌کردهٔ برگ و ریشهٔ آن به مقدار دو فنجان هر روز صبح ناشتا باید مصرف شود که ۳۰ گرم برگ و ریشهٔ کاسنی خشک در یک لیتر آب جوش گردد. برگ کاسنی مقدار زیادی مواد قندی نشاسته‌ای به‌خصوص اینولین و کمی مواد سفیده‌ای و مقدار زیادی پتاسیم و مقداری کلسیم، منیزیوم، آهن و اندکی ویتامین A، B و مقدار زیادی ویتامین C دارد.

کاسنی تقویت کننده، اشتهاآور، مقوّی معده، ملیّن، مدرّ بوده و جوشانده‌اش را در هلند به گاوهایی که وضع حمل دارند برای آسانی زایمان می‌دهند. نیز تب‌بر، تصفیه کنندهٔ خون و تقویت کنندهٔ دستگاه گوارش است.

کاسنی خنک کننده بوده، معده را تقویت کرده و ترشح آن را زیاد می‌کند و از مقدار قند خون در مبتلایان به بیماری قند می‌کاهد. دم‌کردهٔ کاسنی وحشی ۱۰ گرم در صد گرم آب کبد و کلیه را تحریک و فعال می‌سازد.

قسمت مورد استفادهٔ کاسنی برگ تازه و ریشهٔ خشک شدهٔ آن است. ریشه کاسنی شامل موسیلاژ، اینولین، قندهای مختلف (گلوکز،لولز، وساکارز)،مقدار کمی تانن، اسانس، یک مادهٔ رزینی، شیکورین و نیترات پتاسیم می‌باشد. مطبوخ کاسنی محلل بلغم معده و رافع صفرای زیادی بوده، برای کبد و طحال و کلیه مفید است. از کاسنی داروی مسکن جهت سل ریوی درست می‌نمایند.

از نظر طبیعت تر و تازهٔ آن سرد و تر است. مسکن حَدّت، حرارت خون و صفرا و تشنگی است. ضماد آب برگ آن با آرد جو برای خفقان و تقویت قلب و تحلیل ورم و... مفید است.[1]

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۱۹۱؛ الحاوی، ج ۱، ص ۲۰۰.

کاسنی از رازی:

کاسنی (هندباء): این سبزی نیز برای کسانی که مزاجشان گرم و جگرشان سوزان است نافع می‌باشد اما خاصیت خنک کردن و رفع عطش آن به اندازهٔ کاهو نیست. برای معالجه سدّهٔ جگر مفید است، زیرا آن را می‌گشاید و دردهای کبدی را چه گرم باشد و چه سرد بر طرف می‌سازد، برای کسانی که سرفه می‌کنند سازگار نیست، با مزاجهای سرد هم سازش ندارد. سبزیهایی که به مزاج سرد اشخاص بسازند بسیار کم است، زیرا بیشتر سبزیها تبرید می‌کنند و تولید، نفخ می‌نمایند. چنانچه کسانی که مزاجشان سرد است بخواهند سبزیجات بخورند و به خوردن آن هم ادامه دهند باید خود را ملزم بدانند که از داروهای مقوی معده و ترکیباتی که به اصطلاح باد شکن هستند، مصرف کنند. کاسنیهایی که در باغ و بوستان بکارند و به موقع آب کافی به آنها برسانند رطوبت و نفخ آنها زیادتر است ولی نوع بیابانی آنها که به علل کمی آب بوته‌هایشان لاغر و کوچک است نفخشان کمتر و تندی و لطافتشان بیشتر است. کاسنی برای معده سازگار است و چون با سرکه خورده شود بعد از فصد و حجامت بسیار سودمند و سده‌های کبد را باز می‌کند و مجاری کلیه را پاک و تمیز می‌سازد. طرخشقون (کاسنی بیابانی) از کاسنی قویتر است.

آب مقطر کاسنی:

جهت تهیه آب مقطّر از قسمت‌های هوایی گیاه شیکوریوم انتی بوس از تیرهٔ کاسنی استفاده می‌شود.

مصرف:

کاسنی به عنوان اشتهاآور، مقوی معده، برطرف کنندهٔ التهاب معده، ضد استفراغ و ضد اسهالهای ساده، در درمان یرقان به‌ویژه نوع احتباس، ضد اسهالهای صفراوی، همچنین به عنوان مقوی قلب و بر طرف کنندهٔ ورم چشم و بیشتر به‌عنوان تقویت معده، در بیماریها کبد و کلیه، ضد کلسترول، تصفیهٔ خون و یرقان مصرف دارد. اثر ضد کلسترولی آن در سالهای اخیر، صریحاً به اثبات رسیده است.[1]

۱- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۸.

* کاسیای سورینام

درختچه‌ای است به ارتفاع ۲ تا ۵ متر و دارای شاخه‌های نامنظم و برگهای متناوب مرکب از ۳ یا ۵ برگچه بی کرک و کامل که بطور خودرو در نواحی گرم آمریکای جنوبی می‌روید.

در گویان و ونزوئلا، کلمبیا و پاناما پرورش می‌یابد. گلهای آن قرمز رنگ، فاقد بو، نر، ماده، منظم، مجتمع به صورت خوشه و شامل کاسه بسیار کوچک، مرکب از ۳ تا ۵ دانه، ۵ گلبرگ و ۱۰ پرچم است.

تخمدان آن دارای ۵ خانه است و پس از رسیدن به میوه‌ای به صورت شفت، به رنگ سیاه و مرکب از ۵ قسمت مشخص تبدیل می‌گردد. در داخل هر یک از قسمتهای میوهٔ آن نیز، یک دانه جای دارد. چوب کاسیا، رنگ سفید مایل به زرد دارد و بر روی آن رگه‌های زرد رنگ و مشخص دیده می‌شود.

چوب کاسیا سبک وزن، فاقد بو ولی دارای طعمی بی نهایت تلخ است. کاسیا یکی از مقوی‌های تلخ، اشتهاآور و تقویت کنندهٔ دستگاه گوارش است. مصرف آن با ایجاد یبوست همراه نیست، بعلاوه می‌توان آن را با املاح آهن نیز مصرف کرد. در موارد سوء هضم، ضعف عمل دستگاه هضم، قولنج‌های کبدی، نقرس و آب آوردن انساج به کار می‌رود.

در تقویت عمومی بدن و جهت بیمارانی که پس از بهبودی، به ضعف قوا مبتلا می‌گردند، مورد استفاده قرار می‌گیرد. فرآورده‌های کاسیا در پستانداران ایجاد سمیّت نمی‌کند ولی سمیّت آن برای حشرات بسیار زیاد است. پس از مصرف آن، حرکات دودی شکل روده زیاد می‌شود و ترشحات صفرا، بزاق و همچنین ترشحات شیر افزایش حاصل می‌کند.

در استعمال خارج دم‌کردهٔ آن به صورت تنقیه، جهت از بین بردن کرمک مصرف دارد. از آن در تهیه کاغذهای حشره کش برای از بین بردن مگس و حشرات دیگر استفاده می‌کنند. در دامپزشکی از آن، جهت اکسیور در اسب و گاو به کار می‌رود و هنوز هم

مصرف آن توصیه می‌گردد. در استعمال خارج، جوشاندهٔ ۲ تا ۱۰ گرم آن در ۶۰ میلی لیتر آب به صورت تنقیه جهت دفع کرمک به کار می‌رود. کاسیا در فرمول گرد و محلول‌های حشره‌کش وارد می‌شود.

مقدار مصرف عصارهٔ آن در دامپزشکی ۲ـ۱۰ میلی لیتر برای اسب و ۰/۲۵ میلی لیتر برای سگ و تنطور آن ۳۰ـ۶۰ میلی لیت برای اسب و ۲ـ۴ میلی لیتر برای سگ است.[۱]

* کاشم

کاشم را به انگلیسی FERULA، به یونانی فنالیون، به رومی کملاون و به سریانی نیلی فیثا می‌نامند. مزاج کاشم در درجهٔ سوم گرم و خشک است و نافع استسقاء، سدد جگر، رطوبت معده، صدای شکم، سختی ادرار، احتباس حیض، بدی هضم و نفخ شکم است.[۲]

کاشم لغتی است عربی و مأخوذ از سریانی است. امام صادق علیه‌السلام فرمود: «اشربوا الکاشم لوجع الخاصرة».[۳] یعنی: «خورد کاشم نافع درد خاصره است».

کاشم از نوع کاسنی است و یونانی آن لسطیقون یا لیفسطیون و برزه یا لیوس نیز می‌نامند. در تحفه صفحه ۲۱۳ گوید: نوعی از انگدان باشد و آن را انجدان رومی گویند.

مایرهوف م ۲۵۳ گوید: چنانکه در ذیل مادهٔ کرفس اشاره شد بذر کاشم را در مصرف کرفس جبلی نامند.

* کافور

ابن محبوب گوید: مردی نزد امام صادق علیه‌السلام وارد شد و از چشمهایش شکوه داشت، امام علیه‌السلام فرمود: چه کردی؟ سه جزء صبر و کافور و مرّ را، می‌گوید: چنین کردم و خوب

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۵۰۹ ـ ۵۰۵.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۸؛ قانون، ج ۲، ص ۱۹۰؛ فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۸۳۷.

۳- محاسن، ص ۵۱۹.

شد.[1]

به فارسی کافور و در کتب طبّ سنّتی نیز کافور نام برده می‌شود. جسم سفید و شفاف و متبلوری است.

مشخصات:

درخت کافور، درختی است بزرگ دارای تنهٔ صاف و قائم و تاج بزرگ. از کلیهٔ اعضای درخت، از جمله چوب تنه، شاخه‌ها و برگ آن کافور گرفته می‌شود. درخت شبیه درخت زیرون است. تکثیر درخت کافور از طریق کاشت دانه یا خوابانیدن شاخه‌های آن انجام می‌گیرد. خود کافور ماده‌ای است که از جوشاندن و تبخیر قطعات ریز شدهٔ ساقه، شاخه و ریشهٔ درخت به‌دست می‌آورند.

ترکیبات شیمیایی:

در درخت کافور اسانس روغنی فرّار وجود دارد. در برگهای آن در حدود ۰/۷۳ درصد کافور و ۰/۹۷ درصد کامفرول مشخص شده است. در چربی دانه‌های درخت، گلیسیریدهای لوریک اسید، کلوپریک اسید و اولئیک اسید مشخص شده است.

خواص ـ کاربرد:

در کُره از کافور به عنوان داروی ضد تشنّج و در عین حال حشره‌کش استفاده می‌شود. در چین به عنوان داروی معرّق، بادشکن و ضد روماتیسم کاربرد دارد. مخلوط کافور با پمادهایی برای معالجهٔ کچلی به کار می‌رود.[2]

کافور دارای مصارف درمانی عدیده بوده به عنوان محرّک و نیرو دهندهٔ مراکز عصبی، حرکتی و تنفسی به کار می‌رود. تأثیر آن بر روی قلب سالم چندان محسوس نیست ولی در موارد نارسائی بدن، موجب تنظیم ضربان قلب و افزایش دامنه نوسان آن

۱- روضه کافی، ج ۸، ص ۳۸۳؛ طب الائمه، ص ۸۳.

۲- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۸۵.

می‌گردد.

از کافور به عنوان مقوّی قلب، ضعف مفرط، پایین آوردن درجه گرمای بدن در موارد تب و همچنین کاهش اشتهای جَنسی و به عنوان ضدعفونی کننده استفاده می‌گردد.

صور دارویی:

کافور در مصارف داخلی به صورت گردو و به مقدار ۰/۵۰ تا یک گرم در روز، بطور تدریجی و به دفعات ۰/۵-۰/۲۵ گرم به شکل کاشه یا حب (یا امولسیون شده یا صمغ یا با یک زردهٔ تخم مرغ) یا در پوسیون‌ها، تنقیه و غیره در اشخاص بالغ مصرف می‌شود.

به صورت محلولهای روغنی یا اتره یا تزریق و در استعمال خارج، به صورت گرد در پانسمانها، استنشاق (سیگارت)، آب کافوردار (آب اشباع شده از کافور که دارای ۱/۲۰ آن در لیتر است) به صورت لوسیونهای ضدعفونی کننده و رفع خارش، روغن کامفره، پماد کامفره و غیره به کار می‌رود.

* کافور بورنئو

کافور بورنئو یا بورنئول که به شکل دانه‌های متبلور قرمز مایل به سفید یا صورتی مایل به سفید در بازار عرضه می‌شود. درخت کافور بورنئو در سوماترا و بورنئو می‌روید.

ترکیبات شیمیایی:

در رزین روغنی درخت کافور بورنئو یا در کافور بورنئو مواد بورنئول و کامفن و ترپینئول و سسکی ترپن وجود دارد.

خواص ـ کاربرد:

در چین گرد کافور بورنئو را در مقدار خیلی کم و بیشتر در استعمال خارجی، در موارد تیرگی قرنیهٔ چشم مصرف می‌شود. از گرد کافور بورنئو در استعمال خارجی در موارد ناراحتی‌های غشای مخاط بینی، چشم و گلو و بواسیر مصرف می‌شود.[۱]

۱- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۹۰؛ صیدنه، ص ۱۷۰.

* کافشه ـ کاجیره

گیاهی است یکساله یا دو ساله از تیرهٔ مرکبان که دارای ساقه‌ای به ارتفاع ۵۰ سانتی‌متر است.

منشأ اصلی این گیاه را در عربستان ذکر کرده‌اند ولی امروزه در نقاط دیگر هم کشت می‌شود. از گلبرگهای این گیاه ماده‌ای به رنگ زرد، زیبا و محلول در آب و مادهٔ دیگری به رنگ قرمز به نام کارتامین که آن نیز در آب محلول است، به‌دست آورده‌اند. دانهٔ این گیاه که به کافشه موسوم است، شامل ۳۰ تا ۳۷ درصد از مواد پروتیدی و ۴۵ تا ۴۶ درصد از مواد چربی است.[۱]

کاجیره، قرطم است.[۲] قرطم اسم عربی است و به عربی حب العصفر و بزرالاحریض و به فارسی خسک دانه، تخم کافشه و تخم کاجیره و به سریانی کشنی و به رومی وقیطاووس و به یونانی اطرقطوس و فیقن و به هندی کطر و کسنبه کی بیج گویند و آن برّی و بستانی می‌باشد و مراد از مطلق آن بستانی است و آن تخم عصفر است. دانهٔ آن صنوبری شکل مایل به پهنی، بهترین آن سفید، تازه، سنگین و بالیدهٔ آن است.

گرم در دوم و خشک در اول با قوت مسهله و کم غذا و منقی و مصفی صورت و نافع قولنج و مسهل شکم و مخرج بلغم با اخلاط دیگر و تقویت باه نماید.

در حدیث معتبر منقول است که حکم بن عیینه به خدمت حضرت امام محمد باقر علیه‌السلام رفت، دید که جامهٔ سرخ تیره که به گل کافشه رنگ کرده بودند، پوشیده است.

حضرت فرمودند: که در این جامه چه می‌گویی؟ حکم گفت که چه گویم در چیزی که شما پوشیده باشید اما جوانان که در میان ما این جامه را می‌پوشند ما ایشان را عیب می‌کنیم. حضرت فرمود که زینت خدا را کی حرام کرده است؟ بعد از آن فرمود که به این سبب این جامه را پوشیده‌ام که تازه داماد شده‌ام. در حدیث حسن از حضرت امام جعفر صادق علیه‌السلام منقول است که جامهٔ سرخ تیره پوشیدن کراهت دارد مگر برای نو داماد.[۳]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۷۸۴.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۳.

۳- حلیة المتقین، ص ۸.

* کاکوتی

مشخصات:

گونه‌ای از آن یکساله کوچک است به بلندی ۵-۱۲ سانتی متر. برگهای آن سبز تیره، باریک و نوک تیز است و گلهای آن ریز و بنفش رنگ می‌باشد.

خواص ـ کاربرد:

از تخم آن به عنوان تب‌بر استفاده می‌شود. گرد تخم خشک گیاه را با ماست یا دوغ مخلوط کرده برای قطع اسهال خونی می‌خورند. برگ‌ها نرم‌کنندهٔ سینه و بادشکن هستند و برای ازدیاد نیروی جنسی نیز مفید می‌باشند.

در هند جوشاندهٔ گیاه خشک را می‌خورند برای معالجهٔ تیفوس و در گرمای زیاد از دم‌کردهٔ برگهای گیاه به عنوان نوشابهٔ خنک کننده می‌نوشند.[1]

کاکوتی برای ازدیاد شیر مفید است به‌علت داشتن هورمون زیاد، خوردن آن با دوغ نافع است.[2]

کاکوتی در بند آمدن خونریزی از بینی فوق‌العاده مفید و مؤثر است. کاکوتی خشک به صورت دم‌کرده و جوشانده به مقدار پانزده تا بیست گرم در یک لیتر آب مصرف می‌شود.[3]

حمام گرم کاکوتی برای اشخاصی که روماتیسم دارند یا اعضاء بدنشان ضعیف شده، مقوی است در این مورد باید ۲ گرم اسانس کاکوتی را در آب وان حمام ریخت و به مدت یک ربع در آن دراز کشید و خوابید.[4]

کاکوتی خشک را به مقدار پانزده تا بیست و پنج گرم در یک لیتر آب دم‌کرده به مصرف برسانید. کاکوتی برای سیاه سرفه تجویز می‌گردد و خلط آور خوبی است. مصرف دم‌کردهٔ کاکوتی در مورد برنشیت مفید می‌باشد.[5]

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۱۹۷.
۲- اعجاز خوراکیها، ص ۱۲۹.
۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۲.
۴- همان.
۵- همان.

* کاکائو

درخت کوچکی است که منشأ اصلی آن در مکزیک و آمریکای مرکزی بوده است ولی امروزه به‌علت استفادهٔ فراوانی که از دانهٔ آن می‌شود، در غالب نواحی مساعد پرورش می‌یابد.

دارای برگهای بزرگ، منفرد، با دمبرگ کوتاه، بی کرک، شفاف و شامل دو استیپول کوچک و زود افت می‌باشد. گلهای آن کوچک، به رنگ مایل به قرمز، فاقد بو و مجتمع به صورت دسته‌های ۶ تا ۷ تائی است که بر روی تنهٔ درخت یا شاخه‌های مسن و نیز شاخه‌های جوان ظاهر می‌گردند.

تخمدان آن آزاد، مرکب از ۵ خانه و میوه‌اش دراز، بیضوی، به صورت نوعی به رنگ زرد یا قرمز، ناشکوفا و دارای برجستگی‌های مشخص طولی است.

دانهٔ کاکائو به درازای ۲ تا ۳ سانتیمتر، به عرض ۱/۵ سانتی‌متر و به رنگ قهوه‌ای مایل به قرمز می‌باشد. بادام درون آن رنگ قهوه‌ای، قرمز یا مایل به بنفش یا سایه مایل به آبی و روغن فراوان دارد. سطح خارجی آن از یک غشای نازک آلبومن پوشیده است. لپه‌های آن حجیم، بوی آن ضعیف، طعمش کمی تلخ، مطبوع و معطّر است. واریته‌های مختلف این گیاه و گونه‌های دیگر آن امروزه در بعضی از نواحی حاره پرورش می‌یابند.

دانهٔ این گیاه تحت نام کاکائو در بازرگانی عرضه می‌شود. گرد کاکائو به مصارف تهیه شکلات و فرآرده‌های داروئی مختلف مانند شربتهای مقوی و غیره می‌رسد بعلاوه منشأ تهیهٔ بوردوکاکائو است. از بوردوکاکائو به صورت اکسیپیان، برای تهیهٔ شیاف، پماد و غیره استفاده می‌شود. پوست دانهٔ کاکائو به مصارف تهیهٔ تئوبرومین می‌رسد، بعلاوه دم‌کردهٔ آن به‌عنوان یک نوشابه مقوی غالباً مصرف می‌گردد.[۱]

کاکائو دانهٔ درختی است که بو داده، سرخ شده و پوسَت کنده و کوبیدهٔ آن را کاکائو می‌گویند.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۳۹۴-۳۹۱.

مشخصات:

درختچه‌ای است به ارتفاع ۸-۱۰ متر، برگهای آن بی کرک، برّاق، با دمبرگ بیضی و نوک تیز. گلهای آن کوچک، قرمز، بدون بو است. میوهٔ آن دراز، تخم مرغی، ظاهراً به شکل خیارهای با پوست ناصاف و رنگ زرد یا قرمز است.

ترکیبات شیمیایی:

دارای روغنی هستند که به کرهٔ کاکائو معروف است و نیز دارای آلکالوئید محرک و آمیدون و مواد معدنی و فرمان‌های مختلف، سلولز و... می‌باشند.

خواص ـ کاربرد:

جوشاندهٔ ریشهٔ درخت کاکائو به‌عنوان قاعده‌آور و اکبولیک و در آخر برای سقط جنین مورد استفاده است. مادهٔ چربی که از دانه‌های سرخ شدهٔ کاکائو حاصل می‌شود نرم‌کننده است و برای ترک‌های دست در اثر سرما و ترکهای لب و شقاق نوک پستان مفید است.[1]

* کاکل ذرت

کاکل ذرت دارای بهترین عامل ادرارآور است و می‌توان در امراض مزمن مصرف آن را یک ماه تا شش هفتهٔ متوالی ادامه داد.

جوشاندهٔ کاکل ذرت به مقدار سی گرم آن در یک لیتر آب در موردی که بیماری مبتلا به حبس البول شده است شن کلیه یا کیسهٔ صفرا پیدا کرده است مثانه‌اش سرماخورده یا مبتلا به ورم مثانهٔ مزمن شده است، همچنین وقتی که سنگ کلیه پیدا کرده یا دچار قولنج کلیوی گردیده است، تجویز می‌گردد.

اشخاصی که مزاج آنها مستعد تولید شن در کلیه و کیسهٔ صفرای آنهاست و احتیاج به

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۳۹۹.

خروج ادرار هست، مصرف آن مفید و مؤثر است.[۱]

جوشاندهٔ کاکل ذرت در معالجه و رفع یبوست نتایج خوبی دارد. باید شربت ذرت را دوازده تا پنج گرم شیرهٔ مایع کاکل ذرت که در ۹۸۸ گرم شربت ساده به‌دست آمده تجویز کرده مقدار مصرفی آن سی تا هشتاد گرم در روز است.[۲]

مصرف کاکل ذرت برای بیماران سنگ مثانه، التهاب و ورم و درد مثانه، نزله مثانه،نفریت‌ها،آلومنیوری، بیماریهای قلب و نقرس مفید تشخیص داده شده است.

کاکل ذرت در رفع رسوبات ادراری نتایج نیکو می‌دهد، اعم از این که این رسوبات شامل اوراتها و اسید اوریک یا به رنگ روشن و دارای ترکیبات شیمیایی فسفاته باشد.[۳]

این گیاه دارای برگهای دراز و ساقهٔ راست و نازک، بلندیش تا یک متر می‌رسد، دانه‌هایش زرد رنگ و شبیه نخود ریز و به شکل خوشه پهلوی هم تشکیل می‌شود. غالباً شاخهٔ آن را پیش از آنکه دانه‌های آن خشک شود روی آتش بریان می‌کنند و دانه‌هایش را می‌خورند. در میان کُردها جوشاندهٔ آن را برای رفع سنگ مثانه به مصرف می‌رسانند.[۴]

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، خامهٔ آن است که مجموعهٔ آن کاکل ذرت نامیده می‌شود. روغن ذرت در رفع اگزما و بیماریهای جلدی نوزاد مفید است، همچنین دارای اثر مدر قطعی و آرام کننده است. مصرف آن نه تنها مجاری ادرار را تحریک نمی‌نماید، بلکه درد و بعضی از ناراحتیهای مربوطه را نیز تسکین می‌دهد.[۵]

* کاکنج

گیاهی است از تیرهٔ بادنجانیان که گیاهی علفی است و ارتفاعش بین ۳۰ تا ۶۰ سانتی‌متر است و به حالت خودرو در اراضی آهکی مزارع و موستانهای غالب نقاط اروپا و آسیا از جمله ایران و آمریکا می‌روید. ساقه‌اش راست و زاویه‌دار به رنگ مایل به قرمز

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۶۸.

۲- همان، ص ۱۶۹.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۷۳.

۴- رشته مروارید، ج ۴، ص ۱۹۶.

۵- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۷۳-۲۷۰.

است.

میوهٔ آن مایل به قرمز و بزرگی یک گیلاس و پوشیده از پرده‌ای است که از بـه هـم پیوستن کاسبرگها حاصل می‌شودِ (نام عروسک در پرده که به این گیاه داده‌اند، به همین مناسبت است).

نزد عامهٔ اهل فارس معروف به عروسک پس پرده و به شیرازی کچومن و به یونانی قسولیدوس و قیدس و اوسفدنون و به سریانی خمری موجا و به رومی اسفیدولیون و به عربی جوزالمرج و حب اللهو و به هندی راجپوتکه و بن‌پوتکه و به لاتینی هـلیلهٔ کـایم نامند و آن از انواع عنب الثعلب است.

کاکنج دو نوع است،کوهی و باغی و از مطلق آن مراد بستانی (باغی) است و مستعمل پوست میوه و دانه است که سرخ تازه باشد. قوت آن تا سه سال باقی می‌ماند و مزاجش سرد و خشک در دوم است.

کاکنج نافع خنازیر و درد جگر و چکاندن عصاره‌اش در گوش نافع زخم کهنهٔ آن و آشامیدن آن نافع تنگی نفس و یرقان و مخرج کرمها و کرم کدو و صفرا با ادرار و دافـع امراض کلیه و مثانه و زخم آن و زخم مجاری ادرار است و چون آب کاکـنج را بـا مـغز فلوس بنوشند نافع ورم جگر است و تداوم آن به مقدار یک مثقال هر روز، جهت یرقان مفید است.

گویند: اگر زن تا هفت روز، و روزی هفت عدد از آن را بخورد، بعد از پاکی از حیض، جهت منع حمل مجرب است. مالیدن عصارهٔ آن محلل سختیها و بواسیر و نـواصـیر و مخدر است. مصلح آن گلقند است و کثرت استعمالش مضر کلیه است و مصلحش گل سرخ و گل فارسی و بدلش بزرالبنج سفید و گویند عنب الثعلب و یا تـخم خـیار است. مقدار خوراکش از دو تا سه درم است. کاکنج کوهی نیز مدر بول است. یک مـثقال آن خواب‌آور بوده و بیشر از آن موجب جنون است.[1]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۲؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۱۸۶؛ الابنیه، ص ۲۷۶؛ تحفه حکیم، ص ۲۱۴؛ قرابادین کبیر، ص ۳۴۸؛ صیدنه، ج ۲، ص ۹۶۵.

* کاهو

امام صادق علیه السلام فرمود: **«علیکم بالخسّ فانّه یطفی الدم».**[1] یعنی بر شما باد کاهو که خون را خاموش می‌نماید.

و در برخی از روایات **(یصفی الدّم)** یعنی خون را صاف می‌کند و در بعضی دیگر **(یقطع الدّم)** یعنی خون را قطع می‌نماید.[2]

امیرالمؤمنین علیه السلام از رسول خدا صلی الله علیه و آله که فرمود: **«کلوا الخسّ فانّه یورث النعاس و یهضم الطعام».** یعنی کاهو بخورید که باعث خواب است و غذا را می‌گوارد.

کاهو به‌علت طعم مطبوع خود بطور خام مصرف می‌گردد و ویتامینهای آن هیچ گونه تغییری نمی‌کند.

کلروفیل که مادهٔ سبز رنگ نباتات می‌باشد، در برگ کاهو به مقدار زیادی وجود دارد که موجب ازدیاد هموگلوبین خون است، بعلاوه کلروفیل در جذب و سوخت و ساز مواد غذایی صرف شده تسریع و در نتیجه به تشکیل خون کمک می‌کند و همچنین به گفتهٔ دانشمندان کلروفیل نباتات عضلهٔ قلب را تحریک و تقویت می‌نماید.

کاهو سرشار از ویتامین‌های A، B، C، دارای آهن، آهک، کلسیم، فسفر، منیزیم، ید، منگنز، روی، سدیم و مس است. خاصیت آن خنک و تشنگی را تسکین داده و رنگ قیافه را باز می‌کند. سالاد کاهو مانند تمام میوه‌ها و سالادها اشتها را تحریک می‌کند. کاهو غذای سهل الهضمی است، از مجاری دستگاه هاضمه عبور کرده و راه را برای غذاهایی که به‌خوبی هضم نشده‌اند، به خارج دفع می‌کند.[3]

کاهوی پخته برای ازدیاد شیر نافع است.[4]

کاهو، معده و روده‌ها را تقویت می‌کند، جوشاندهٔ شصت گرم کاهو در یک لیتر آب با شام یا قبل از خواب میل کنند، رفع یبوست کرده و چون خواب‌آور است، خوابی راحت

۱- محاسن ص ۵۱۴؛ کافی، ج ۶، ص ۳.
۲- همان.
۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۹.
۴- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۵، ص ۱۲.

خواهید کرد.[۱]

کاهو آثار نیکویی در عمل کبد و حبس البول دارد.[۲]

محلول جوشاندهٔ شصت گرم کاهو در یک لیتر آب برای شستشو و رفع جوش صورت مفید است، ضماد کاهوی پخته با کمی روغن زیتون برای معالجهٔ انواع دمل و کورک و آبسه سوختگی مفید می‌باشد.

آنهایی که مستعد چاقی هستند کاهو و سالادهای دیگر را فقط با کمی آب و مقدار خیلی کم نمک مصرف نمایند. استعمال طولانی آن مضر است.[۳] محلول جوشاندهٔ تخم کاهو به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری در یک فنجان آب در معالجهٔ آسم مفید است.

در سینه پهلو باید محلول جوشاندهٔ تخم کاهو به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری در یک فنجان آب تجویز کرد.[۴] برای مرطوب ساختن دماغ، روغن تخم کاهو مفید است.[۵]

کاهو دوست معده و دشمن بی‌خوابی است.

سالاد کاهو یک غذای عمومی و جهانی است، زیرا بهترین دوست معده است و غشاء کهنه و فرسودهٔ آن را تجدید می‌کند.

در مصرف کاهو، پیش درآمد «هضم کامل غذا» از دهان شروع می‌شود و باید آن را خوب بجوید. اگر کاهو را خوب بجوید و با آب دهان مخلوط کنید، تمام طول معده و روده‌ها را تقویت کرده و غدد جهاز هاضمه را وادار می‌کند در حجم زیاد، شیره‌های خود را نه تنها برای هضم کاهو، که برای تحلیل غذایی که بعداً خورده می‌شود، ترشح کند.

کاهو همیشه باید قبل از غذا مصرف شود؛ زیرا هضم آن آسان است و به راحتی از مجاری دستگاه هاضمه عبور کرده و راه را برای مواد غذایی بعدی باز می‌کند. کاهو برای بی‌خوابی، طپش قلب، تحریکات و سرفه‌های عصبی بسیار مفید است.[۶]

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۶۱.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۷.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۶۱.

۴- همان، ص ۶۲.

۵- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۵، ص ۱۴ و ۱۵.

۶- مجله برگ سبز، ص ۳۱، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.

آب کاهو:

آب کاهو سرشار از مواد معدنی و ویتامین‌هایی مانند: A. B. C. D. E است بطوری که دارای یک واحد از ویتامین E برای هر ۵۰ گرم و ۱۷/۷ میلی گرم ویتامین C برای هر ۱۰۰ گرم کاهوی تازه است. کاهو علاوه بر لاکتوکاریوم، عناصر مفید فراوان مانند آهن، کلسیم، فسفر، ید، منگنز، روی، مس، سدیم، کلر، پتاسیم، کبالت، آرسنیک، فسفاتها، سولفاتها، استرول و کاروتن نیز دارا می‌باشد.

آب کاهو به‌علت دارا بودن لاکتوکاریوم، اثر مسکن و ضد تشنج دارد. برای افراد عصبی و کم خوابی، کاملاً مفید واقع می‌گردد. آب کاهو را به‌تناسب، به آب سبزیهای دیگر می‌افزایند.[1]

* کاوا

کاوا گیاه دیگری است که در کتب طبّ سنّتی و به فارسی «کاوا» گفته می‌شود.

مشخصات:

این گیاه به صورت درختچه‌ای است و در مناطق مختلف اقیانوسیه و بولی‌نزی و جزایر هاوایی انتشار دارد. در ایران تا به حال شناسایی نشده است. ریشهٔ این گیاه مهمترین قسمت دارویی گیاه است.

ترکیبات شیمیایی:

مادهٔ عامل فعال فیزیولوژیکی گیاه در رزین آن است. در رزین آن مادهٔ مؤثر دارویی به نام دی‌هایدرو کاوائین که مشابه ماریندی‌تین است، وجود دارد و یک مادهٔ مؤثر آرام‌بخش و مسکن دیگری به نام دی‌هایدرو قیستی‌سین در آن مشخص شده است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۸۱.

خواص ـ کاربرد:

ریشهٔ گیاه برای معالجهٔ سوزاک، ضدعفونی مجاری تناسلی و مجاری ادرار، کاهش التهاب و ورم مثانه مصرف می‌شود. از برگهای این گیاه برای قطع خونریزی داخلی و خارجی استفاده می‌شود.[۱]

* کبابه

درختچه‌ای است بالا رونده از دستهٔ فلفل‌های سیاه و از تیرهٔ بیدها که ساقه‌اش قابل انعطاف و بی کرک و شاخه‌هایش کوتاه است و منشأ اصلی آن جاوه و سوماترا و برنئو است ولی امروزه در این نواحی و همچنین در هند و نقاط دیگر پرورش می‌یابد. کبابهٔ اصل، کبابهٔ چینی، کبابهٔ صینیه، حب العروس، کبابیه، کباب چینی، مهیلیون و فریغلیون نامیده می‌شود.[۲]

در هند سخنرانان و غزل‌گویان آن را در دهان گذاشته می‌جوند. کبابهٔ چینی ۳ گرم، سورهٔ قلمی ۱ گرم روزانه ۳ مرتبه آن را خوردن مرض سوزاک را علاج است. سردرد کهنه را نافع است، ۳ گرم کبابهٔ چینی با آب ترب برای سردرد مفید است، بر اعضای تناسلی و بول اثر زیاد دارد به این جهت در مرض سوزاک روغن آن و در قرحه و سوزش مثانه استعمال می‌شود. مالیدن آن بر آلت تناسلی لذت را زیاد می‌کند. مقوی لثه و دندان است، مدرّ بول و حیض، سده‌های جگر و طحال را باز می‌کند با عسل برای سرفه مفید است. طلای آن بر آلت تناسلی آن را قوی می‌کند، بر اورام محلل است و برای امراض مثانه مضر است. مصلح آن گلاب، صندل سفید و مصطکی، بدل آن دارچین، هل کوچک و بزرگ، نفع خاص؛ منقی مجاری بولیه، حابس اسهال، مقوی معده و سنگ مثانه و گرده را خارج می‌کند. کاشت آن در چین هم زیاد است به این دلیل آن را کبابهٔ چینی می‌گویند.[۳]

۱- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۸۳.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۸۸۳.

۳- کتاب المفردات، ص ۳۵۲؛ بوستان المفردات، ص ۲۱۳؛ مخزن المفردات، ص ۲۹۲.

* کبر

گیاهی است از ردهٔ دولپه‌ایهای جداگلبرگ که سردستهٔ تیره‌ای به نام کبرها می‌باشد. این تیره را می‌توان جزو تیره‌های نزدیک صلیبیان محسوب داشت. بوته‌های گیاه مزبور بیشتر به شکل درختچه می‌باشد و گاهی هم به‌صورت درخت درمی‌آید. در حدود ۱۲۵ نوع از این گیاه شناخته شده که همه خاردار می‌باشند و مخصوص نواحی معتدل یا گرم هستند.

کبار، کبره، کبر شوکی، قبار، قباریش، اثونیطس، کورک، قبارس، کورز، اصف، لصف، شجرةالشفلج، کبر قدانی، کبره آغاجی، قباریس، قبار آغاجی، شوک الحمار، پانه ترو، خاف خاندر و خرنوب شامی نیز نامیده می‌شود.[1]

تخمش زرد می‌شود و در نارسی کمی تلخ و با عفوصت است و هرچه رسیده‌تر شود طعمش شیرین‌تر می‌شود. طعم جمیع اجزای آن تلخ است. محل رویش آن خرابه‌ها، سنگلاخها، زمینهای خشن است و آنچه نزدیک آبها و زمینهای مرطوب باشد، خوب نیست.

بیخ آن قویتر از سایر اجزا و اکثر مستعمل آن است. گرم و خشک در دوم است، محلل، مفتح، جالی، دافع سردی و باد است. بیخ آن ملطف و پاک کنندهٔ بلغم و سودا و اخلاط لزجه است. ضماد برگ کبر با آرد جو محلل خنازیر و مالیدنش نافع پوسته شدن، بهق و دانهٔ پوست بدن می‌باشد. ضمادش با آرد جو محلل ورم طحال مخصوصاً با سرکه و خوردن نمک‌سود آن قبل از غذا ملین معده و قاتل کرم شکم است.

خوراک و بخور بیخ آن نافع بواسیر است و نیروی باه را تقویت می‌نماید. خوراک و ضماد آن پادزهر اکثر سموم می‌باشد، پاشیدن گل آن نافع ناصور چشم است و از خواصش مشهی بودن و نافع سپرز بودن است.

خیار کبر گرم و تر و تخم آن در سوم گرم و خشک است، جویدن خیار کبر بدون تخم محرک اشتها، جالی بلغم، مفتح سدهٔ جگر و سپرز و سردرد آورد برای گرم مزاجان

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۸۸۶.

است. مقدار شربت از آب کبر تا هشت درهم است که باید با عسل و سرکه نوشیده شود و خوراک بیخ آن تا سه درهم و در پختنیها تا هفت مثقال می‌باشد. مضر مثانه است و مصلحش انیسون، مضر معدهٔ گرم مزاجان است و مصلحش سکنجبین است.[۱]

گیاهی زیبا، دارای شاخه‌های متعدد، پوشیده از کرک و به طول ۱ تا ۱/۵ متر است. میوه، ریشه و پوست آن بیشتر به مصارف درمانی می‌رسد.

ترکیبات شیمیایی:

ریشه و جوانه‌های مولد گل آن، دارای پکتین، ساپونین، نوعی اسانس (به مقدار بسیار جزئی)، یک مادهٔ رزینی، یک رامنوگلوکزید و ماده‌ای به نام کاپاری روتین است.

خواص درمانی:

پوست ریشه گیاه سابقاً در بیماریهای مختلف مخصوصاً امراض مربوط به کبد و طحال مصرف می‌گردید و از آن در موارد ضروری به‌عنوان مدر، قابض و مقوی نیز استفاده به‌عمل می‌آید. مصارف آن در رفع آب آوردن، کم‌خونی و رنگ پریدگی دختران جوان، ضعف عمومی همراه با ضعف اعصاب و همچنین در نقرس معمول بوده است.

* کتان

منشأ اصلی و جغرافیایی کتان به درستی معلوم نیست ولی احتمال دارد در سرزمین قفقاز باشد. امروزه در منطقهٔ وسیعی از نواحی مختلف جنوب اروپا و آسیا یافت می‌گردد به‌علاوه در بسیاری نقاط مساعد پرورش می‌یابد.

گیاهی است علفی، یکساله، و به ارتفاع ۳۰ تا ۷۰ سانتی‌متر که به منظور استفاده‌های صنعتی و دارویی، پیوسته مورد کشت قرار می‌گیرد.

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۷؛ تحفه حکیم، ص ۲۱۴؛ قرابادین کبیر، ص ۳۴۹؛ صیدنه، ج ۲، ص ۵۷۹؛ الابنیه، ص ۲۶۴.

استفاده از کتان به زمانهای ماقبل تاریخ نسبت داده می‌شود. در قرن پنجم قبل از میلاد، پرورش آن در مصر و بین‌النهرین معمول بوده است. طرفداران مکتب بقراط در قرن ۴-۵ قبل از میلاد از دانهٔ آن در مصارف داخلی به‌عنوان ضد نزله، دفع دردهای ناحیه شکم و در استعمال خارج به صورت ضماد و به منظور رفع تحریکات جلدی استفاده می‌کردند.

«تئوفراست» در قرن چهارم قبل از میلاد، دانهٔ آن را به‌علت دارا بودن لعاب فراوان، در رفع سرفه مؤثر می‌دانسته است. در قرن اول میلادی، دیوسکورید، برای دانهٔ کتان و دانهٔ شنبلیله اثری مشابه قائل بوده، مصرف آنها را در رفع کلیه حالات التهابی به‌عنوان نرم‌کننده، خلط‌آور و رفع تحریکات جلدی توصیه می‌کرده است. در قرون وسطی و از آن به بعد، از دانهٔ کتان مصارفی شبیه به زمانهای قبل به‌عمل می‌آمد.

از الیاف کتان در طی قرون متمادی برای تهیهٔ پارچه استفاده کرده‌اند. اهمیت آن از این نظر در حال حاضر خیلی از سابق زیادتر شده است. از دانهٔ آن، روغنی به نام بزرک استخراج می‌شود. رنگ این روغن اگر بدون مداخلهٔ حرارت تهیه شده باشد، زرد روشن و اگر به کمک گرما به‌دست آید، مایل به قهوه‌ای است و بخصوص به مصارف صنعتی می‌رسد. دانهٔ کتان نرم‌کنندهٔ خوبی است و در رفع یبوست‌ها از آن استفاده می‌شود. دم‌کردهٔ دانهٔ آن اثر قاطع در وضع التهاب مخاطهای بدن مخصوصاً مجاری ادرار دارد.

از دانهٔ کتان در رفع گاستریت، ورم روده و صفاق، یبوست‌ها و به‌علت دارا بودن اثر مدر در موارد عدم ترشح کافی ادرار، ورم مثانه، التهابهای دردناک منشأ سنگ کلیه، سرفه، دردهای زمان قاعدگی، و دیابت استفاده می‌کنند.

در استعمال خارج از گرد دانهٔ کتان و یا جوشاندهٔ آن در رفع التهابهای سطحی بدن، زخمهای دردناک و اولسرها به صورت ضماد استفاده می‌کنند. از الیاف این گیاه در تهیه پارچه‌های کتانی استفاده می‌کنند. این گیاه در آذربایجان، تبریز، جنوب ایران، لار، و بندر عباس می‌روید. کتان به‌علت مصارف مهمی که در صنعت دارد غالباً پرورش می‌یابد.[1]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۱۳-۴۰۸.

دانهٔ تخم کتان مصارف پزشکی دارد و برای آن خواص نرم کننده، ملین، ادرارآور و مسکن ذکر کرده‌اند در تمام بیماریهایی که مربوط به ورم مجاری هاضمه و ادرار است از قبیل ورم روده‌های کوچک، یبوست، ورم مثانه، حبس البول، ورم کلیه و سوزاک تجویز می‌گردد.[1]

مقدار مصرف آن سه قاشق سوپخوری تخم کتان در یک لیتر آب جوش است که باید یک شب آن را دم‌کرد و بعد هر روز سه تا چهار فنجان آن را مصرف کرد.[2]

دانهٔ تخم کتان را آرد کرده و از آن ضمادی تهیه می‌نمایند که برای رسانیدن دمل، کورک و آبسه مفید است.[3]

* کتیرا

به فارسی کتیرا و به عربی کثیرا گفته می‌شود. گونه‌های مختلفی است که به‌صورت درختچه یا گیاهان علفی چند ساله و یکساله می‌باشد تعداد گونه‌های آن از ۲۰۰ متجاوز است. عموماً در مناطق استپی و کوهستانی ایران می‌رویند و غالب آنها خاردار هستند.

از تعداد زیادی از آنها صمغ کتیرا استخراج می‌شود که از لحاظ اقتصادی بسیار اهمیت دارند، زیرا کتیرا مورد مصرف دارویی و صنعتی فراوانی دارد. در کتب طبّ سنّتی این گیاهان با نام «محلب العقاب» آمده است.[4]

کتیرا صمغی‌است که‌از برخی گونه‌های آن گون که معمولاً به‌نام گون کتیرا یا علف کتیرا خوانده می‌شوند، حاصل می‌گردد. برای تحصیل کتیرا معمولاً گون را تیغ می‌زنند.

کتیرا در گرمای ۱۰۰ درجه، ۱۵ درصد آب خود را از دست می‌دهد، و در آب حل نمی‌شود و فاقد هر گونه اثر درمانی است. لذا چون دارویی امولسیون دهنده است برای معلق نگهداشتن پودرهای دارویی غیر محلول از آن استفاده می‌کنند و نیز در تهیهٔ قرصهای بم دوتلو و بی‌کربنات دوسود و کلرات دوپتاسیم و کلریدرات دوکائین و غیره از

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۱.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۱.
۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۱.
۴- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۵.

آن استفاده می‌شود.

در صنعت از کتیرا در نساجی و ساختن چسب و کاغذ سازی و کفاشی و غیره استفاده می‌شود.

در اکثر نقاط ایران و بخصوص در شهرهایی مانند: مشهد، سبزوار، سلطان‌آباد، تربت حیدریه، کرمان ملایر، کردستان و شیراز به‌دست می‌آید. رنگهای مختلف کتیرا عبارتند از: سفید، زرد، قهوه‌ای کم‌رنگ و قهوه‌ای پُررنگ.

صمغ کتیرا تا اندازه‌ای شفاف، بی‌مزه و لزج است. سه نوع کتیرا در بازار معروف است: کتیرای ورقی، کتیرای مفتولی و کتیرای معمولی و مهم‌ترین محصول کتیرای ایران کتیرای ورقی است.[1]

کتیرا اسم فارسی است به عربی کثیرا و به یونانی طراغامیشا و طرافانیبا نامند و به سریانی طراحا و طراحاماسیا نامند. قوت آن تا سی سال باقی می‌ماند و آن سفید و سیاه می‌باشد. و بهترین آن سفید صاف املس باریک خالص مائل به شیرینی است.

گویند که آن مغلظ خون و مواد رقیق و ملین صلابت و مسکن لذع و حدّت اخلاط و مصلح ادویهٔ حادهٔ مسهله و کاسر حدت آنها مثل شحم حنظل است چون سر را بدان بشویند منع شقاق مو نماید و موی مجعد را دراز گرداند. آن نافع سرفهٔ خشک و قرحه ریه و خشونت حلق و سینه است و خوردن آن با شیر خر یا شیر تازهٔ بُز قاطع نفث‌الدم و نزف‌الدم و نافع سرفه و خشونت سینه است. طلای آن رفع خشونت پوست و شقاق لب کند.[2]

دیسقوریدوس گوید: صمغ درختی است که آن را طرقاقیبا گویند و ما از بحث آن فارغ شده‌ایم. مزاج آن سرد مایل به خشکی است. تماماً اثر صمغ را دارد و در خشکانیدن هم تقریباً با صمغ همکار است. کتیرا را همچوَن صمغ در چشم می‌کشند.[3]

کتیرا با عسل معجون شود و زیر زبان بگذارند در تسکین سرفه و از بین بردن زبری

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۹۰۸.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۴۰.

۳- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۸۶.

سینه سودمند است. خوراک تناولی باید به وزن یک (درهمی) باشد که برابر هیجده قیراط است. کتیرا با سوختهٔ شاخ گوزن که شستشو داده باشند یا با کمی زاج بلوری قاطی کنند درمان درد گرده و سوزشِ مثانه است.[1]

کثیرا صمغ قتاد است و به فارسی گون نامند و در حرارت و برودت معتدل و در اول تر است و بعضی در اول سرد و خشک دانسته‌اند. مداومت آشامیدن آن با مثل آن از هر یک از بادام و نشاسته و شکر به‌غایت مسمّن بدن خصوصاً چون بعد از آن شیری که در آن نارگیل پخته باشند، بنوشند و از اسرار مجربه شمرده‌اند.

طلای آن با نوره و گوگرد جهت جرب و حکه و با سرکه جهت بهق و برص و با لعابها جهت شق شدن موی و اکتحال آن مفید است.[2]

کتیرا صمغ یا شیره‌ای است که از گیاهی به نام گون گرفته می‌شود. گون گیاهی است خاردار با ساقه‌های ستبر و شاخه‌های بلند و انبوه، گلهایش سفید یا زرد کم‌رنگ، در نقاط کوهستانی می‌روید، برای به‌دست آوردن کتیرا ساقه‌های گیاه راتیغ زده و پس از تیغ زدن شیره‌ای از آن بیرون می‌آید و منعقد می‌شود سپس آنها را جمع آوری می‌کنند. در میان کردها کتیرا را برای لینت مزاج و رفع یبوست به مصرف می‌رسانند.[3]

* کدو

گیاهی است از ردهٔ دو لپه‌ای‌های پیوسه گلبرگ که سردستهٔ تیرهٔ خاصی به‌نام تیرهٔ کدوییان می‌باشد. گیاهی است بالا رونده و علفی و دارای برگهای ساده و خشن است و برخی از برگها به‌صورت پیچکهایی درمی‌آیند که گیاه بدان وسیله به تکیه‌گاه می‌چسبد.

میوهٔ این گیاه حجیم می‌شود و درون میوه، دانه‌های زیادی قرار می‌گیرند.[4]

۱- قانون در طب، ج ۲، در قسمت طرغافینا (گون کتیرا)، ص ۱۷۴.

۲- تحفه حکیم، ص ۲۱۶.　　　۳- طبّ سنّتی در میان کردان، ص ۱۴۳.

۴- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۹۲۳.

کدو در روایات:

قال ﷺ: «کل الیقطین فلو علم اللّه تعالی شجرة اخف من هذا لأنبتها علی اخیٔ یونس».[1]

پیغمبر ﷺ فرمود: «کدو را بخورید اگر خدا می‌دانست که سبکتر از آن گیاهی بود آن را برای برادرم یونس می‌رویاند».

قال ﷺ: «اذا اتخذ احدکم مرقاً فلیکثر فیه الدّباء، فانّه یزید فی الدماغ و العقل».[2]

پیغمبر خاتم ﷺ فرمود: «موقعی که یکی از شما آب گوشت درست کرد، کدو بیشتر در آن بریزد که مغز و عقل را زیاد می‌کند».

در روایات زیادی است که رسول خدا ﷺ کدو را دوست می‌داشت. امام صادق علیه‌السلام از امیرالمؤمنین علیه‌السلام نقل کرده که فرمود: «کدو را بخورید که بر مغزتان می‌افزاید». و همچنین فرمود: **«انه جیّد لوجع القولنج».**[3] «بر درد قولنج هم خوب است».

حسین بن علی علیه‌السلام از جدش رسول خدا ﷺ نقل کرد که فرمود: کدو بخورید، اگر خدا می‌دانست که سبکتر از آن گیاهی هست، آن را می‌رویانید بر برادرم یونس. وقتی که از شما کسی تلیت فراهم کند از کدو بیشتر بخورد که بر دماغ و عقل شما می‌افزاید.[4]

رسول خدا ﷺ فرمود: **«من اکل الدّباء بالعدس رق قلبه عند ذکراللّه و زاد فی جماعه».**[5] «هر کس کدو را با عدس بخورد دلش وقتی که خدا یادش آید نازک می‌گردد و جماع او بیشتر می‌شود».

رسول خدا ﷺ به علی علیه‌السلام فرمود: کدو بخور، زیرا هر کس آن را بخورد صورتش نورانی و زیبا می‌شود کدو غذای من و غذای پیامبران پیش از من است.[6] باز رسول خدا ﷺ فرمود: کدو عقل را پاک و دماغ را زیاد می‌نماید.[7]

امام رضا علیه‌السلام فرمود: **«شجرة الیقطین هی الدّباء و هی القرع».** امام رضا علیه‌السلام فرمود: گیاه کدو همان دباء و قرع است.

۱- بحار، ج ۶۱، ص ۲۹۷. ۲- همان.

۳- محاسن، ج ۲، ص ۵۲۱؛ طب الائمه، ص ۱۲۸؛ بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۸.

۴- همان. ۵- همان. ۶- همان.

۷- همان.

امام رضاعليه‌السلام از پدرانش از رسول خداصلى‌الله‌عليه‌وآله نقل می‌کند که فرمود: «**اذا طبختم فاكثروا القرع، فانه يسرّ قلب الحزين**».[۱] موقعی که کدو پختید بیشتر بخورید که دل غمناک را شاد می‌نماید. علی‌عليه‌السلام فرمود: بر شما باد کدو بر دماغتان می‌افزاید.[۲]

باز علی‌عليه‌السلام فرمود: «**ان الدّباء يزيد فى العقل**».[۳] کدو عقل را می‌افزاید.

امیرالمؤمنین‌عليه‌السلام فرمود: «**كلوا القرع ولا تذبحوه و لايستفزنكم الشيطان**».[۴] «کدو را بخورید و سرش را نبرید تا شیطان شما را سبک و ترسو نکند».

این روایت ناظر است به آنچه که معاویه به حیلهٔ عمرو عاص جهت امتحان مردم امر به ذبح کدو کرد و آنان اطاعت کردند و این موضوع میان مسلمانان رواج پیداکرد و در این جا حضرت علی‌عليه‌السلام به این عمل سبک، پاسخ می‌گوید.[۵]

خواص:

کدو مانند خیار مولد خلط سمی است و مصلش زیره و ادویهٔ حارّه و در مزاج صفراوی غوره و سرکه و امثال آن و ضماد کوبیدهٔ آن جهت اورام حارّه و التهاب معده و احشاء و دردسر حار و رفع بیخوابی و خشکی دماغ و قطور آب آن با روغن گل جهت درد گوش و ورم حار و سعوط آن با شیر دختران جهت سرسام، هذیان، بیخوابی و غرغرهٔ با آن جهت خناق مفید و ساییدهٔ خشک آن جهت سرفه و درد سینه و التهاب صفراوی و درد گلو و اکتحال به آب گل آن و آب ثمر گلدار آن جهت رمد و زردی یرقان که در چشم باشد به‌غایت مؤثر است.

پوست خشک سوختهٔ آن در قطع نزف‌الدم جراحات و رفع آکلهٔ زخمها مفید است و با روغن تازه جهت سوختگی آتش و با سرکه جهت بهق و برص و خوردن آن جهت بواسیر و نزف‌الدم احشاء نافع است و چون جوف کدو را با خبث‌الحدید مملو ساخته پس از چهل روز آب آن را با حنا مخلوط کنند خضاب بسیار نیکوست و مغز تخم کدو در

۱- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۶؛ خصال، ص ۶۳۲؛ بحار، ج ۶۶، ص ۲۲۵؛ صحیفة‌الرضاعليه‌السلام، ص ۱۱ و ۲۶؛ امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۲.
۲- همان.
۳- همان.
۴- همان.
۵- همان.

دوم سرد و در اول تر و جهت حرقةالبول و لاغری کلیه و قرحهٔ مثانه و خشونت سینه و نفث‌الدم ریه و تبهای حارّه و تشنگی و سرفه و قرحهٔ امعاء مفید و روغن تخم آن جهت رفع بیخوابی و یبوست دماغ و مغصّ صفراوی و سل و تبهای حارّه بی‌نظیر است و قدر شربت از مغز تخم آن و روغن آن تا هفت مثقال و بدلش مغز تخم هندوانه است و روغن کدو که جوف آن را کوبیده آب آن را با روغن کنجد بجوشانند تا روغن بماند سرد و تر و مرطب بدن و جهت صاحب دقّ و مالیخولیا و حرارت و یبوست دماغ و تشنج یابس و سرفهٔ حار و نرم کردن صلابات بسیار مفید است. و چون کدو را پوست جدا کرده با دنبه و پیه گرده بکوبند و بجوشانند تا مهرا شود، نافع امراض فوق است.

انواع کدو برای مبتلایان به خونریزی تجویز می‌شود.[۱]

اگر شیرهٔ تخم کدو را بکوبند و در شیر بپزند برای رفع عطش ناشی از تب استفاده می‌نمایند و ممکن است برای رفع بیخوابی، درد و ورم مجاری ادرار مصرف شود.[۲]

انواع کدو دارای ویتامین زیادی است و برای امراض قلبی بسیار مفید می‌باشد.[۳]

شیرهٔ تخم کدو دارای خاصیت ملینی است و اگر کسی مبتلا به یبوست‌های سخت باشد و صبح ناشتا یک فنجان از آن را سر کشد از شر یبوست راحت خواهد شد.[۴]

تخم کدو ضد کرم کدو می‌باشد، مقدار خوراک تخم کدو برای انداختن کرم در اشخاص بالغ ۷۵ تا ۱۰۰ گرم و در اطفال نصف این مقدار می‌باشد.[۵]

ضماد کدو حلوایی برای درمان دمل مفید است.[۶]

اگر کدو حلوایی پختهٔ گرم را به‌صورت بمالید و بعد از نیم ساعت آن را بشویید رنگ صورت را باز و چهره را زیبا می‌نماید.[۷]

انواع کدو نرم کنندهٔ سینه و خنک کننده می‌باشد.[۸]

خوردن کدو عقل را زیاد می‌کند.[۹]

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۵.
۲- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۷۰.
۳- اسرار خوراکیها، ص ۲۱۵.
۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۷۲.
۵- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۴.
۶- اسرار خوراکیها، ص ۱۰۶.
۷- اعجاز خوراکیها، ص ۱۴۴.
۸- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۵.
۹- حلیة المتقین، ص ۵۸.

* کدوی هندی

ترکیبات شیمیایی:

مغز تخم کدوی هندی دارای مقدار زیادی روغن ثابت است. به‌علاوه گیاه و تخم آن دارای نشاسته و آلکالوئید کوکوربی‌تین و یک رزین اسید و انواعی از پروتئید است.

خواص ـ کاربرد:

از تخم و پوست و گوشت و عصارهٔ گوشت این گیاه دارو تهیه می‌شود. مغز تخم آن کمی ملین است و به‌علاوه دارای روغن مقوی و تب‌بر است. دارای خواص تونیک و مقوی است. از تخم آن برای معالجهٔ بواسیر و التهاب روده‌ای و بیماریهای کلیه و مجاری ادرار می‌خورند.[۱]

آب کدوی مسمائی:

خوردن آب کدوی مسمائی در بین بعضی از عشایر ایرانی معمول و طبق تجربیات برای کم کردن اسید اوریک، درمان اوره، نقرس و چربی خون مؤثر است و برای مبتلایان به مرض قند مفید می‌باشد.[۲]

* کرفس

مشخصات:

کرفس جزء سبزیجاتی است که ساقه و برگ آن مورد استفاده قرار می‌گیرد و از گیاهانی است که می‌تواند در نشاط و سلامتی بشر مؤثر باشد و در شستشوی ارگانهای مختلف بدن تأثیر بسزایی دارد.

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۲۲۴.

۲- طب سنتی ایران، ص ۸۴.

دانشمندان می‌گویند: کرفس دارای هیدرات دوکربن، آلبومین، چربی و مواد معدنی می‌باشد و صد گرم آن ۳۱ کالری حرارت حیاتی تولد می‌کند و هیدرات دوکربن ماده‌ای است که برای هضم غذا و دفع میکروبهای روده کمک می‌کند و دیابت را پایین می‌آورد. مواد معدنی در کرفس عبارت است از: پتاسیم، سدیم، منیزیم، کلر، فسفر، گوگرد، آهن.

گیاهی است علفی و دو ساله از تیرهٔ چتریان به ارتفاع ۲۰ تا ۶۰ سانتی‌متر که در اکثر نقاط، خصوصاً در نواحی بحرالرومی (و همچنین ایران) فراوان است. این گیاه جزو سبزیهای خوراکی است و در اغذیه مصرف می‌شود.[۱]

به فارسی کرفس و در کتب طبّ سنّتی با نام کرفس تابستانی نام برده شده است.

از سبزیهای خوردنی است. دو ساله با دمبرگ‌های گوشتی و دراز و سفید شدهٔ آن را خام یا پخته با غذا می‌خورند.

خواص ـ کاربرد:

از نظر تخم و بیخ یا ریشهٔ آن مورد توجه است. از نظر طبیعت گرم و خشک است. تخم کرفس وحشی بازکنندهٔ گرفتگی‌ها و انسداد است و به هضم غذا کمک می‌کند و از نظر خواص طبی از ریشهٔ آن قوی‌تر است و برای استسقا و تسکین دردها مفید است.[۲]

کرفس دارای شوره است، مثانه و کبد را اصلاح و زهکشی می‌کند و نیز خون را پاک می‌نماید.[۳]

جوشاندهٔ برگهای کرفس به مقدار سی گرم در یک لیتر آب مخلوط با شیر در بیماریهای ریوی و گرفتگی صدا، دارویی عالی، مقوی و مدرّ است.[۴]

کرفس سرشار از ویتامین A.B.C، سدیم، پتاسیم، فسفر و آهک می‌باشد. اشتهاآور، خنک و مقوی است، مصرف آن برای اشخاصی که روماتیسم و نقرس دارند تجویز می‌شود. برای مبارزه بر ضد روماتیسم و نقرس باید کرفس را قطعه قطعه کرده در آب

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۹۴۵.

۲- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۲۱۵.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۳.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۴۱.

جوشانیده و آب جوشیدهٔ آن را نوشید.[۱]

کرفس برای امراض قلبی و کسانی که کار فکری دارند، تجویز می‌شود.[۲]

جوشاندهٔ برگ کرفس پنجاه گرم در یک لیتر آب و اگر خشک باشد ۲۵ گرم برای ضعف معده و خنازیر فوق العاده مفید و مؤثر است.[۳]

دم‌کردهٔ تخم کرفس به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری برای یک فنجان آب جوش مقوی معده است.[۴]

برگهای کرفس را اگر له کنند و با نمک و سرکه مخلوط کنند برای گال و جرب استعمال آن توصیه شده است.[۵]

محلول کرفس به شکل کمپرس در اولسرهای سرطانی و زخم‌های شدید استعمال می‌شود.[۶]

خوردن کرفس به گفتهٔ اطباء قدیم ایران، قبل و بعد از گزیدن حشرات باعث سرعت تأثیر سمّ است.[۷]

کرفس گیاهی است دارای ساقه‌های سفید بلند شبیه ریواس، برگهایش بریده و در پختن برخی خوراکیها به کار می‌رود. در میان کردها دم‌کرده و جوشاندهٔ برگهای آن را برای رفع سرماخوردگی، زکام و روماتیسم به مصرف می‌رسانند.[۸]

گلوکزیدی به نام آپی‌ئین در ریشهٔ آن وجود دارد که همهٔ اختصاصات اعضاء زیر زمینی گیاه مربوط به آن است. برگ و دانهٔ گیاه نیز به مصارف درمانی می‌رسد.

کرفس با آنکه پراکندگی زیاد در نواحی مختلف اروپا، آمریکای جنوبی، آفریقا و آسیا، از جمله ایران دارد با همهٔ اینها، برای مصارف مختلف درمان پرورش می‌یابد و قرنهاست که از ریشهٔ آن جهت رفع استسقا استفاده می‌شود.[۹]

۱- همان، ص ۴۰. ۲- همان، ص ۴۰. ۳- همان، ص ۴۱.

۴- همان، ص ۴۲. ۵- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۴۱.

۶- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۴۲. ۷- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۳.

۸- طبّ سنّتی در میان کردان، ص ۱۳۷.

۹- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۵۳۶-۵۳۴.

کرفس در روایات:

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: کرفس باقلای پیامبران است.[۱]

شهید اول در کتاب دروس گفته: روایت شده که کرفس باعث حفظ می‌شود و دل را پاک می‌کند و جنون و جذام و برص را از بین می‌برد.[۲]

رسول خدا صلی الله علیه و آله فرمود: بر شما باد کرفس که آن غذای الیاس و الیسع و یوشع بن نون است. در روایتی کمأة را نیز اضافه کرده است.[۳]

علی بن یقطین از نادر خاتم که گفت: نزد ابوالحسن علیه السلام صحبت کرفس به میان آمد، فرمود: شما آن را دوست دارید، هیچ جنبنده‌ای نیست مگر اینکه بدن خود را بدان می‌مالد.[۴]

فلسفهٔ روایتی که از امام صادق علیه السلام در باره نهی از خوردن کرفس وارد شده، این است که حضرت قبل از شستن، خوردن آن را نهی فرموده ولی بعد از شستن، مانعی ندارد.

پیغمبر اکرم صلی الله علیه و آله فرمود: «ان کان شیء یزید فی العقل فهو هو». یعنی: اگر چیزی عقل را زیاد کند آن کرفس است.

کرفس در میان کوه و صحرا و سنگ می‌روید که زمستانی و تابستانی دارد. کرفس مدر بوده برای ضعف عمومی و عوارض ناشی از مالاریا مصرف می‌شود و دارای اسانسی به نام آپیولین می‌باشد. کرفس نزد یونانیان قدیم به سبزی ماه معروف و آن را آرام‌بخش اعصاب و درمان درد دندان دانسته، برگ خشک آن را روی محل درد می‌گذاشتند.

کرفس خام و پیاز و آب لیمو در زکام مؤثر است. مخصوصاً اگر چند روز سالاد کرفس خورده و از نشاسته پرهیز شود. آب کرفس هم در رفع گرفتگی صدا به شرط آنکه مواد نشاسته‌ای با آن خورده نشود و در عوض با آب کرفس پیاز میل شود مؤثر می‌باشد و اگر به جای پیاز آب‌لیمو اضافه شود و غرغره نمایند در گلو و وَرم لوزه‌ها اثر می‌نماید.

خوردن آب کرفس با کمی آب لیمو سه تا چهار بار در روز در آسم به شرط تنفس و

۱- محاسن ص ۵۱۵؛ دعائم الاسلام ج ۲ ص ۱۱۳.
۲- بحار ج ۶۶ ص ۲۴۰.
۳- مکارم الاخلاق ص ۲۰۵.
۴- مکارم الاخلاق ص ۲۰۵.

تهویه خوب مؤثر می‌باشد. خوردن کرفس و ضماد آن رنگهای پریده را اصلاح می‌کند. مخلوط آب کرفس و پیاز و سیر وآبلیموی ترش و روغن زیتون برای قولنجهای کلیوی مؤثر بوده و مدرّ است.

دردهایی که به‌علت زیاد شدن اسید اوریک در نقاط بدن به‌وجود می آید با ضماد مخلوط کرفس و آرد برنج تسکین می‌یابد و خوردن آن مخلوط با یُد در قولنج مؤثر است و در دردهای رماتیسمی اثر می‌کند و برای نقرسیها نافع است.

برگ کرفس و ساقه متورم آن پخته و مصرف می‌شود و خام آن هضمش بسیار سخت و پخته‌اش سهل می‌باشد.

کرفس از رازی:

کرفس بسیار گرم است و دفع ادرار را زیاد می‌کند. ترشح شیر را در مادران می‌افزاید و اگر مادر شیر ده در خوردن آن زیاده روی کند ممکن است مبتلا به صرع گردد، این سبزی هم سبب نعوظ و نیرومندی غریزهٔ جنسی است، نوع کرفس باغی برای معده بسیار نافع و برای معالجه قی نیز مفید است. نفخ آن کم و زودگذر است. کسانی که مزاجشان سرد است آن را به‌خوبی تحمل می‌کنند و نیازی به خوردن داروی مصلح ندارند مگر آنکه در خوردن آن از حد اعتدال خارج شوند که در این صورت باید از داروهایی استعمال نمایند که نفخ را زایل می‌سازد. برای مزاجهای گرم کافی است کمی از آن را با سرکه آلوده نمایند تا علاج نفخ شود.

کرفس را در عربی کربس بر وزن هر کس گویند.[۱]

در ترجمهٔ صیدنه صفحهٔ ۹۵ گوید: تخم کرفس کوهی است و او را کرفس صخری و کرفس ماقدونی نیز نامند و تخم آن شبیه به نانخواه و خوشبوتر از آن و تند است.

آب کرفس:

آب کرفس پرورش یافته با آنکه بر آب نوع وحشی گیاه، ترجیح داده می‌شود، معهذا هر دوی آنها صفات درمانی مشابه ظاهر می‌کنند. آب کرفس اثر مدر و دفع رسوبات

۱- مایرهوف، م ۱۹۶؛ اغراض، ص ۵۹۴؛ الابنیه، بهمنیار، ص ۲۷۷، الابنیه، ص ۲۰۷ زل ۲۰۶.

ادراری و صفراوی دارد. مقوی اعضا و غدد فوق کلیه است. مصرف آن به‌علت خواص متعددی که دارا می‌باشد در درمان بیماریهای مختلف مؤثر واقع می‌شود، زیرا اثر تصفیه کنندهٔ خون، ضد روماتیسم و نقرس و ضدعفونی کننده دارد به‌علاوه لاغر کننده است.

آب کرفس به حالت خالص یا مخلوط با آب هویج، آب لیموترش و با آب میوه‌ها و آب سبزیهای دیگر مصرف می‌شود.[1]

* کرفس وحشی

کرفس وحشی در کتب فارسی با نامهای کرفس، کرفس الماء و کرفس آمده است.

مشخصات:

گیاهی است دو ساله، ریشهٔ آن کوتاه، عمودی و کمی ضخیم، گلهای آن سفید مایل به سبز که در انتهای شاخهٔ گل دهنده به‌صورت مجتمع و چتری ظاهر می‌شود.

گیاه بطور خودرو در ایران می‌روید. تکثیر این گیاه از طریق کاشت بذر آن انجام می‌گیرد.

ترکیبات شیمیایی:

گیاه دارای کمی اسانس روغنی فرّار و آپی‌ئین است. در تخم گیاه در حدود ۱۰ درصد خواص غیر محلول وجود دارد.

خواص ـ کاربرد:

در هند ریشهٔ این گیاه به‌عنوان مدرّ و اصلاح کنندهٔ مزاج و در موارد استسقا و کولیک تجویز می‌شود. در چین از گیاه برای تقویت معده و خنک کننده، آرام‌بخش، اصلاح کنندهٔ مزاج، برای معالجهٔ ترشحات عادت ماهیانه و اختلالات گوارشی کودکان تجویز می‌شود.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۸۱.

- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۱۵۶.

* کرفس قمری

کرفس قمری پخته که کاملاً هضم می‌شود، برای کسانی که دورهٔ نقاهت را گذرانیده‌اند بسیار مفید است. اشتهاآور، خنک و مغذی است، کرفس قمری را گاه گاهی برش برش کرده و در آفتاب یا کوره خشک می‌کنند و با آن آش و سوپ را معطر می‌سازند، ساقه و برگهای کرفس را هم خشک کرده و برای خوشمزه کردن آش و سوپ استعمال نمایید.[۱]

کرفس قمری ریشهٔ آن مثل کلم بزرگ می‌شود، مصرف آن برای سنگ مثانه و کلیه مفید و دردهای مثانه را تسکین می‌دهد.[۲]

دم‌کردهٔ تخم کرفس قمری به مقدار یک قاشق قهوه خوری برای یک فنجان آب جوش مقوی معده است.[۳]

بر ضد سرمازدگی ۲۵۰ گرم ساقه یا برگ یا پوست کرفس قمری را یک ساعت در یک لیتر آب بجوشانند و آن را صاف کنند و بگذارند آنقدر سرد و خشک شود که وقتی عضو سرمازده را در آن بگذارند قابل تحمل باشد بعد مدت ده دقیقه عضو سرما زده را در آن بگذارند و آهسته با دست به آن مالش دهند هر روز دو یا سه بار این حمام را به عضو سرما زده بدهید پس از چندی بکلی عارضه برطرف می‌شود.[۴]

* کراث

گونه‌ای از لیلکی در مناطق پست و مرطوب جنگلهای شمال ایران بطور خودرو می‌روید و از جنگلهای آستارا تا نور انتشار دارد و حداکثر تا ۵۰۰ متر بالا می‌رود.

در برخی کتب فارسی آن را به نام «لالکی خزر» نوشته‌اند و در شمال ایران نیز با نامهای محلی در گیلان و آستارا «لالکی و لیلکی»، در شفارود «لک»، در رامسر، نور و کلارستاق «کرات» گفته می‌شود.[۵]

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۴۱.
۲- همان، ص ۴۰.
۳- همان، ص ۴۲.
۴- همان، ص ۴۱.
۵- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۹۳.

* کرچک

کرچک گیاهی است دارای ساقه‌های بلند و ستبر و برگهای درشت شبیه به برگ انجیر، در جاهای معتدل می‌روید و گیاهی است یکساله و هر سال باید آن را کشت کنند اما در سرزمین‌های گرمسیر بوتهٔ آن بزرگ و مانند درخت می‌شود و همه ساله حاصل می‌دهد. ثمر آن خاردار و خوشه‌ای و دانه‌هایش به اندازهٔ قهوه، مغز آن سفید، پُر روغن و روغن آن را می‌گیرند. در میان مردم از روغن آن برای رفع یبوست استفاده می‌کنند.[1]

این گیاه در آب و هوای گرم و مساعد به‌صورت چند ساله با ظاهر درختچه مانند و به ارتفاع چهار تا شش و گاهی بیشتر ممکن است درآید. میوه‌اش پوشینهٔ، پوشیده از خار و محتوی سه دانهٔ روغن‌دار است. کرچک، انواع مختلف با مشخصات متفاوت دارد که از آنها، روغن استخراج می‌شود. روغن کرچک دارای اثر ملینی و مسهلی است. مصرف آن باتحریکات روده همراه نیست. مناسب‌ترین مسهل در طی دورهٔ آبستنی است. به‌عنوان رفع یبوست عادی نیز می‌توان از روغن کرچک استفاده کرد.[2]

ترکیبات شیمیایی:

دانه‌های کرچک محتوی ۴۵ تا ۵۵ درصد روغن ثابت، در حدود ۲۰ درصد مواد پروتئینی شامل گلوبولین، آلبومین، نوکلئوآلبومین، گلیکوپروتئین و ریسین (که یک توگسالبومین است) و آلکالویید ری‌سی‌نین و تعدادی آنزیم می‌باشد.

ریسین برای دامها جسمی است فوق العاده سمی ولی اثری بر روی طیور ندارد. دانهٔ له شدهٔ کرچک محتوی یک مادهٔ آلرژن است که باعث ایجاد واکنش‌های آلرژیک در افراد حساس می‌شود.

۱- رشته مروارید، ج ۳، ص ۹.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۹-۳.

مصرف و مقدار خوراک روغن کرچک:

روغن کرچک دارویی است مسهل و مقدار مصرف آن ۱۵ سانتی‌متر مکعب است. در صنعت جهت تهیهٔ صابون و چرب کنندهٔ قسمتهای داخلی موتورهای انفجاری به کار می‌رود.[۱]

* کزبرهٔ صغیره

گیاهی است کوچک، یکساله، برگهای آن تقسیم شده به قطعات کوچک، شبیه گشنیز و دندانه‌دار است. گلهای آن کوچک و سفید و به‌صورت چتر در قسمت بالای گیاه می‌رویند. این گیاه در دامنهٔ البرز، پشند و کرج در ارتفاع‌های ۱۵۰۰-۱۷۰۰ متر می‌رویند. خواص تخم آن شبیه گشنیز است و محلی‌ها به‌عنوان ادویه و چاشی از آن استفاده می‌شود.[۲]

* کسب

علی بن ابراهیم طالقانی گوید: متوکل از جهت زخمی که از بدنش بیرون آمد، سخت مریض، حتی مشرف به مرگ شد و کسی هم جرأت نمی‌کرد آهن به آن بزند و مداوا کند، مادرش نذر کرد که اگر متوکل از این مرض نجات یابد، مال مهمی از اموال خود را به خدمت امام حسن عسکری علیه‌السلام بفرستد. از طرفی هم فتح‌بن خاقان به متوکل گفت: اگر صلاح بدانید کسی را در بارهٔ مرض خود به سوی امام حسن عسکری علیه‌السلام بفرستی، آن هم بیاید که شاید از او درخواستی بکنی و امکان دارد نزد او چیزی باشد که به واسطهٔ آن غم تو را زائل کند. متوکل گفت: بفرستید. فرستادهٔ متوکل رفت و برگشت و گفت امام حسن عسکری علیه‌السلام فرمود: کسب گوسفند را با آب گل مخلوط کرده و تر کنند و بر آن زخم بگذارند که به امر پروردگار نافع می‌شود. ولی کسانی که در حضور متوکل بودند به این بیان امام استهزاء کردند، فتح به آنان گفت از تجربه کردن حرف وی ضرری بر شما

۱- مفردات پزشکی جدید (فارماکوگنوزی) ۱۹۷۳، ص ۲۲۱.

۲- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۲۵۱.

نمی‌رسد، بخدا من امیدوار صلاح آن هستم، دستور داد کسب را آوردند و با آب گل آن را مخلوط نمودند و بر روی زخم گذاشتند و آنچه در آن زخم بود فوراً بیرون آمد. به مادر توکل مژدهٔ عافیت او را دادند، مادرش نیز ده‌هزار دینار طلا با مهر بسته به حضور امام فرستاد و مرض متوکل تدریجاً رو به کمی گذاشت و خوب شد.[۱]

* کشمش

نوع مویز بی دانه را معمولاً کشمش می‌گویند و بهترین و پُر خاصیت‌ترین آن کشمش سبز است که در سایه خشک شده باشد و پُر گوشت باشد. کشمش خوب، مقوّی، مبهی و خاصیت مسهل دارد.

آب کشمش پخته که با شکر تهیه شده باشد یا به عبارت دیگر کمپوت کشمش برای سرفه و پاک کردن سینه و صاف شدن صدا مفید است. و ضماد آن با زعفران و زردهٔ تخم مرغ برای سر باز کردن دمل و نرم کردن ورم و دمل بسیار مفید است و اگر کشمش را کوبیده و با صبر مخلوط و بر سر بمالند، برای التیام زخم‌های کچلی مفید است.[۲]

کشمش اسم فارسی (مویز بی‌دانه) معرف آن قشمش و نوعی از انگور است که کوچک، مدوّر، کمی کشیده و لطیف‌ترین و شیرین‌ترین انواع آن است و مویز رسیدهٔ آن نیز بسیار شیرین و لیطف‌تر و بهتر از سایر انواع مویزها است. و نیمرس آن را غوره کشمش نامند و چاشنی‌دار می‌باشد که این از برای زیر طعام گذاشتن و در شکم مرغ و طیور دیگر نهادن، بسیار موافق و لذیذ است.

انگور در انواع سیاه، سرخ، سبز، سفید و زرد می‌باشد. بهترین آن سبز، شیرین، رسیده، بزرگ دانه و تازهٔ آن است که از انگور عسگری می‌سازند. و بدترین نوع آن به رنگ سیاه است.

مزاج آن گرم در درجهٔ دوم و خشک در درجهٔ اول و اگر از کشمش سبز سفید به مقدار چهل دانه بزرگ آن را در گلاب به مدت یک شب خیس کنند و صبح آن را بخورند و

۱- بحار، ج ۶۲، ص ۱۹۱، بنقل از دعوات راوندی.

۲- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۵۹.

گلاب را بنوشند برای طپش قلب و ضعف قلب مفید است و تقویت می‌نماید و ضماد آن با زعفران و زردهٔ تخم مرغ جهت باز شدن دمل و تحلیل صلابات بی نظیر است و چون آن را با صبر ساییده بر سر بمالند جهت رفع کچلی و قارچ سر مجرب است.[1]

«قال: علیکم بالزبیب، فانّه یطفئ المرّة و یسکن البلغم و یشدّ العصب و یذهب النّصب و یحسن القلب».[2]

پیغمبر خاتمﷺ فرمود: «بر شما باد به کشمش خوردن که زهره را خاموش می‌کندوبلغم را ساکت و پی را محکم می‌کند و رنج را می‌برد و دل را خوب می‌کند».

ابی هند گوید: یک طبق پوشیده شده برای رسول خداﷺ آوردند. آن حضرت فرمود: بخورید، بسم‌اللّه، چه غذای خوبی است کشمش، عصب و پیها را محکم می‌کند وصب (مرض) را می‌برد، چشم را خاموش و خدا را راضی می‌نماید، بلغم را می‌برد، بوی دهان را پاک و رنگ صورت را صاف می‌کند.[3]

امام رضاعلیه‌السلام از پدرانش از امیرالمؤمنینعلیه‌السلام که فرمود: هر کس بیست و یک کشمش قرمز ناشتا بخورد در بدنش چیز ناگوار پیدا نمی‌کند.[4]

و در روایت علی دعبلی از امام رضاعلیه‌السلام از پدرانش از امیرالمؤمنینعلیه‌السلام چنین است: هر کس بیست و یک کشمش قرمز را همواره ناشتا ادامه بدهد جز مرض مرگ، مریض نمی‌شود.[5] و عین همین را ابن سینا و ابی البختری از امام صادقعلیه‌السلام نیز نقل کرده‌اند.[6]

دعبلی از امام رضاعلیه‌السلام، از پدرانش از علیعلیه‌السلام که فرمود: «کشمش دل را محکم می‌نماید و مرض را می‌برد و حرارت را خاموش و نفس را پاک می‌کند».[7]

پیغمبرﷺ فرمود: «بر شما باد کشمش که زهره را خاموش می‌نماید، بلغم را می‌خورد، جسم را صحت می‌بخشد، اخلاق را خوب می‌کند پی‌ها را محکم می‌نماید و

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۸۳.
۲- بحار ج ۶۱ ص ۲۹۸.
۳- اختصاص، ص ۱۲۳.
۴- عیون الاخبار، ج ۲ ص ۴۱.
۵- امالی طوسی، ج ۱، ص ۳۷۰.
۶- محاسن، ج ۲، ص ۵۴۸؛ خصائص، ج ۲ ص ۶۱۲.
۷- محاسن، ج ۲، ص ۵۴۸.

وصب (مرض) را می‌برد».[1]

عبداللّه بن احمد طایی از امام رضا علیه السلام از پدراش از حضرت علی علیه السلام از رسول خدا صلی الله علیه و آله که فرمود: «بر شما باد کشمش که زهره را می‌گشاید، بلغم را می‌برد، پی‌ها را محکم می‌نماید، خستگی را رفع می‌کند، اخلاق را خوب می‌نماید و نفس را پاک و غم را می‌برد».[2]

* زبدالبحر، کف دریا

کف دریا اسم فارسی است. به عربی زبدالبحر و به یونانی فرینون و به رومی فلوس پلاسیوس و به هندی سمندر پهین نامند و آن جسمی است مرکب از اجزای ارضیه کثیفه و اجزای موانیه لطیفه مجتمع با رطوبت دریا به امتزاج تام حتی که جسمی حجری می‌شود و آن را نزد بعضی حجر قیشور گویند و به سبب تحریک امواج در کنار بحر قلزم به روی سنگها مجتمع و متکون می‌گردد. و آن پنج قسم می‌باشد یکی اسفنجی شبیه به اسفنج در شکل سطبر و زرد رنگ ثقیل.

دوم؛ ظفری شبیه به ناخنهٔ چشم مایل به سفیدی بسیار متخلخل است. سوم وردی فرفیری رنگ و سبک و این را دودی به سبب مشابهت شکل آن به کرم و به شیرازی کرم ایوب نامند.

چهارم؛ صوفی شبیه به پشم چرک آلود است و سفید رنگ مایل به زردی و آن را اقینون گویند.

پنجم؛ فطری در شکل و سفید و سبک و ظاهر آن املس و باطن خشن است و تند طعم و بی بوی و این از همهٔ اقسام قوی‌تر است و در جزیره‌ای که آن را سعوسبون نامند واهل بلاد آن را ثابوس اخی نامند بسیار به هم می‌رسد و بهترین آنها آن است که دردی یعنی به رنگ گل سرخ مایل به زردی با اوصاف قسم پنجم باشد.

گرم و خشک است و طلای آن با سرکه بر بدن جهت لاغر کردن بدن و گداختن

۱- طب الائمه، ص ۱۳۷؛ مکارم‌الاخلاق، ص ۲۰۰.

۲- خصال، ص ۳۴۴.

گوشت از مجربات است و به قولی قسم سفید آن جالی بصر و مزیل بیاض چشم است.[۱]

شیخ می‌فرماید: زبدالبحر ـ کفِ دریا بر پنج نوع است: ۱ـ ابری شکل و تند بوی ۲ـ ابری شکل و سبک و دراز و نرم و بوی جل وزغ را می‌دهد ۳ـ گلرنگ ۴ـ بنفشی رنگ که این دو نوع سبک و کم مایه و به پشم چرکین شباهت دارند ۵ـ به هیئت قارچ است و رویه‌اش صاف و طرف اندرونی زبر و هیچ بویی ندارد. گرم و خشک است.

خواص درمانی:

پلیدی‌ها را پاک می‌کند، زداینده و سوزنده است. کف دریای گلرنگ از سایر انواع آن لطیف‌تر است. سوختهٔ کف دریا و بویژه سوختهٔ گلرنگ آن داروی داءالثعلب است، کف دریای صاف ورمهای میخی را علاج کند و گلرنگش دوای خنازیر است. کف دریا عموماً و بویژه دو نوع ابری آن در علاج گری چرکین و انواع قوباء مفیدند. گلرنگش برای طحال و استسقا سودمند است. کف گلرنگ علاج دشواری بول و دردگرده است و سنگ مثانه را بیرون می‌آورد.[۲]

* کلمبو

کلمبو گیاهی علفی، پایا، بالا رونده، دو پایه و دارای ریشه‌های ضخیم با انشعابات دوکی شکل است. گلهای نر آن بدون پایه و بر روی دمگل‌های ساده با شاخه‌های درازتر از برگ و محتوی هسته‌ای کلیوی شکل است.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، ریشهٔ آن است که به‌صورت قطعات خشک شده و استوانه‌ای شکل، به قطر ۳ تا ۷ سانتی‌متر در معرض استفاده قرار می‌گیرد.

در برش عرضی ریشهٔ کلمبو، قسمت‌های مختلفی از خارج به داخل دیده می‌شود.
کلمبو دارای اثر مقوی، مقوی معده، تسهیل کنندهٔ عمل هضم و اشتهاآور در سوء هضم

۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۸۸؛ فرهنگ داروها، ص ۱۸۴؛ صیدنه، ج ۲، ص ۸۷۰؛ ابن البیطار، ج ۲، ص ۱۵۴؛ قرابادین کبیر، ص ۲۲۷.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۳۷؛ الابنیه، ص ۱۷۶.

است. در موارد عدم اشتها و نارسائی اعمال هضم از داروهای خوب می‌باشد. در کم‌خونیها و نیز در پایان بیماریها، به منظور تقویت عمومی بیمار تجویز می‌شود. به‌علاوه اثر ضد اسهال و رفع استفراغهای منشأ عصبی داشته در تب نوبه و رفع عوارض ناشی از اسکوربوت نیز اثر مفید ظاهر می‌نماید. مصرف مقدار زیاد آن ایجاد استفراغ و مسمومیت می‌کند. از تنطور کلمبو، بلادون و الیکسیر پاره گوریک، نوعی میکستور برای رفع درد معده تهیه می‌کنند. این گیاه در ایران نیست و محل رویش آن در سواحل شرقی آفریقا، جنگلهای موزامبیک، ماداگاسکار و برخی نواحی مجاور آنهاست.[۱]

* کلک

گیاهی پیچی است که در دامنهٔهای البرز، اطراف اصفهان، شیراز، لرستان و در بلوچستان و در دامنه‌های کوه تفتان و در دشت نظیر می‌روید و گلهای آن به رنگ زرد و پشت گل برگها مایل به قهوه‌ای است. ساقهٔ آن کم و بیش خزی و گاهی سرخ رنگ است.

نام محلی آن در درّهٔ کرج کلک است و نام کلک چال در شمال تهران شاید به‌علت وجود این گیاه در آن محل باشد.

ترکیبات شیمیایی:

در گیاه کلک وجود اسید سیانیدریک و اینوزیتول تأیید شده است. سمّی بودن و مزهٔ تند و گزندهٔ آن در اثر وجود آنمونین است.[۲]

* کلم

گیاهی است از تیرهٔ صلیبیان که دارای انواع و اقسام متعدد است (در حدود ۲۰ گونه از آن وجود دارد). اقسام مختلف این گیاه را به مناسبت استفادهٔ غذایی کشت می‌کنند و

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۹۸، ۹۷، ۹۴، ۹۳.

۲- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۸۱.

نمونه‌های خوبی از آنها به‌دست می‌آورند. میوه‌اش دراز است و تخمهایش گرد و سیاه رنگ یا قرمزند. مهمترین انواع آن کلم پیچ، کلم گل، کلم قمری، کلم غنچه‌ای و غیره می‌باشد.[۱]

کلم را با روغن زیتون و آبلیمو و کمی نمک یددار سالاد کرده با غذا بخورید یا آن را خوب بپزید و به آن آبلیمو زده میل فرمایید.[۲]

کلم را در آب پخته و آب آن را بنوشند قاعدهٔ زنان را باز می‌کند.[۳]

کلم دارای مقدار زیادی آهن و ارسنیک یکی از غذاهای بسیار عالی است برای سستی استخوان، سل و کم‌خونی مفید است. کلم دارای مقداری کلروفیل و سرشار از ویتامین‌های مختلفه بخصوص ویتامین C است.[۴]

برگهای خارجی کلم را که معمولاً دور می‌ریزند در مورد رماتیسم، نقرس و سیاتیک استعمال می‌شود.[۵]

برای مصرف کلم باید آن را به کمک یک بطری صاف کرد و کمی در آتش گذاشت تا بپزد، بعد آن را روی عضوی که درد می‌کند، گذاشت و با پارچهٔ پشمی بست. باید هر روز این ضماد را دو یا سه بار تجدید کرد.[۶]

کلم اشتها‌آور، نیروی جوانی می‌بخشد، رنگ قیافه را قشنگ کرده و چاق می‌نماید.[۷]

۲۰ تا ۳۰ گرم از آب برگ کلم را به بچه‌ها بدهید هر کرمی که در معده و روده‌ها داشته باشند، دفع می‌کند. برگ کلم را می‌توان برای شستشوی زخمهای شدید به کار برد.[۸]

کلم برای اسهال خونی تجویز می‌شود.[۹]

کلم قدری خواب آور است.[۱۰]

اگر آب برگهای کلم قرمز را بگیرید و با دو برابر وزن آن با شکر بپزید شربت عالی

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۰۲۴.

۲- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۲۲۳.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۱۳۳.

۴- همان، ص ۲۳۲.

۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۰.

۶- همان.

۷- همان، ص ۴۸.

۸- همان، ص ۵۰.

۹- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۲.

۱۰- همان، ص ۲۳۳.

برای سینه تهیه خواهید کرد. اگر این شربت را با دو برابر آب سرخ مخلوط و اضافه کنند در رژیم لاغری مؤثر است.[۱]

کلم دارای یک مادهٔ صمغی است که سینه را نرم نموده و درمان تنگی نفس است.[۲]

جوشاندهٔ پنج تا شش برگ کلم قرمز در یک لیتر آب برای رفع اختلالات ریوی و گرفتگی صدا توصیه شده است.[۳]

ابی البختری گوید: **«کان النبیﷺ یعجبه الکرنب»**. یعنی: پیغمبرﷺ کرنب را دوست می‌داشت.

کرنب Karnab به فارسی کلم و به اصفهانی قمریست و به سریانی کرنبا است و جالنوس آن را قنّبیط گفته است. در شرح اسماء م ۱۸۴ گفته: کلم پیچ را به تازی کرنب گویند.

پیدایش دو عنصر در کلم یکی به‌نام ویتامین O که در اولسرهای معده و اثنی‌عشر مفید است و دیگری گلوتامین که در درمان الکلیکها مؤثر می‌باشد اهمیت کلم را بالا برده است.

بیماران کبدی صفراوی و کسانی که سنگ مجاری ادرار دارند و نقرسیها نباید کلم مصرف نمایند، زیرا نیتراتهای موجود در زمینهای زراعتی سبب پیدایش اسید اگزالیک کلم می‌شود که در تشکیل سنگ و تشدید عوارض مربوطه بسیار مؤثر است.

بعضی نباتها چون شلغم و کلم دارای عناصر گوارترزا بوده سبب بزرگ شدن و تورم غدهٔ تیروئید می‌شوند.

اگر روغن زیتون و آب لیمو به کلم افزوده شود چاشنی خوبی است. برگهای کلم را اگر نشویند امکان وجود بقایای مواد حشره‌کش در برگهایش زیاد بوده مسمومیت ایجاد می‌نماید به‌علاوه چنانچه سمپاشی توسط پاراسیون انجامَ گرفته باشد از مواد معدنی و ویتامینهای کلم به‌ویژه لیزین کاسته می‌شود.

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۶۰.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۲.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۱.

کلم قبل از غذا اشتها را باز و با ارسنیکش ترشح بزاق را تحریک و با ویتامین C فراوانش برای گریپ و به‌وسیلهٔ گوگردش جهت امراض جلدی و به خاطر کلسیم، منیزیم و فسفر استخوانها و ناخنها را مِحکم می‌سازد. پتاسیم کلم سبب شده برای بیماران کلیوی و ورم‌دار مفید باشد. اگر یک ماه صبح ناشتا دو قاشق سوپخوری آب کلم خورده شود کرمهای اسکاریس و اکسیور دفع می‌شوند.

شوربای کلم در عفونتهای ریوی و برونشها مفید و اگر مخلوط با عسل داغ خورده شود، خلط آور بوده تحریکات ریوی را آرام می‌کند.

در سال ۱۸۸۱ دکتر بلان فرانسوی متوجه اثرهای درمانی بیشتر کلم شده آن را به‌عنوان التیام دهندهٔ زخمها به‌کار می‌برد.

در قدیم رومیها کلم را به‌عنوان ملین و تصفیه کنندهٔ خون و به شکل ضماد به‌کار می‌بردند و زخمها را به‌وسیله آن پانسمان می‌نمودند و حتی در طاعون از آن استفاده می‌کردند.

کلم ترشحات چرکی و نسجی زخمها را زیاد کرده سبب بهبود آنها می‌گردد و لذا در قانقرایا (گانگرن)، کورک، کفکیرک، پاناری (التهاب انگشت)، باد سرخ، فلبیت، آبله، مخملک، سرخک، سودا، زخمهای سفلیسی، آماسهای سلی و غیره مؤثر است.

برگ کلم را بریده بر آبسه، محل کوفته یا سوخته، اگزما، گانگرن، محل دردناک نقرس، زیر شکم زنانی که درد زهدان دارند، محل درد عصبی یا رماتیسمی گذارده هر وقت حرارت موضع زیاد شد آن را عوض می‌نمایند یا ۴-۵ برگ را با آب نیم گرم پخته آن را بین دو پارچه گذارده همین‌که خشک شد بر سینه یا معده آسمیها یا برنشیتی‌ها می‌گذارند.

بستن کلم بر ساقها یا بازوهای تب‌دار و سوختگی نیکوست و اگر بر چشم درد ببندند یا در زخم معده و اثنی‌عشر روی معده بگذارند یا تنقیه ملایم نمایند مناسب است.

کلم از کتابی قدیمی:

کرنب را به فارسی کلم و به اصفهانی قمریت نامند. بستانی و بری و بحری می‌باشد و قنّبیط قسمی از بستانی است و قسم معروف آن ریشه‌اش مانند چغندر سبز و برگش سطبر و اصناف آن شامی و همدانی و موصلی و اندلسی و شکل آنها مختلف است و مجموع آن مرکب القوی و در اول گرم و خشک و مبهّی و نیکو کنندهٔ رخسار و مولّد منی و منوّم و مانع صعود بخارها به دماغ و مانع مستی و باعث سرعت حرکت اطفال و نیم پخت آن مسهل و مهرّای آن قابض و رافع خمار و ارتعاش و سرفهٔ مزمن و عصارهٔ آن با ایرساونطرون مسهل و با چیزی که رافع سم و خوردن آن هر روز به قدر یک اوقیه رافع درد طحال و گرفتگی آواز و آب مطبوخ آن منقی بدن و عروق و مسکن درد سر و جهت سرفهٔ کهنه و درد کمر و زانو و ورم حجاب و احشاء و تاریکی چشم که به سبب بخارها و رطوبتها باشد نافع و مضر سودای مزاج و بواسیر و مولد سودا و خون غلیظ و مضر محرورین و مصلحش پختن آن با گوشت فربه و روغن بادام و شربت ممزوج به آب و سکنجبین و در سرد مزاجها خردل و امثال آن و ضماد آن رافع ریختن موی و با حلبه و سرکه جهت نقرس و درد مفاصل و زخمهای عمیق و ضماد برگ آن با آرد جو جهت اقسام اورام و آخرهای باد سرخ و شری، سرطان و با نمک جهت نار فارس و بازاج و سرکه جهت برص و جرب و سعوط آب آن منقی دماغ و حمول آن با شیلم در برخ از حالاتش جهت رفع احتباس حیض و فرزجه و شکوفه آن قاتل جنین و سوختهٔ آن بغایت مخفف و رافع قلاع و زردی دندان و سعفه و مانع رویانیدن موی می‌باشد.

کلم از رازی:

کرنب (کلم) اندکی بدن را گرم می‌کند و آبی که از پختن آن با گوشت به‌دست می‌آید ملین است و بر عکس خود کلم قابض است، بخصوص اگر با ادویه و ابازیر توأم باشد، ادامهٔ خوردن آن تولید خون سیاه می‌کند و از این جهت اشخاصی که مستعد بیماریهای سوداوی هستند و کسانی که آثار بیماریهای مالیخولیایی، سرطان، داءالفیل، واریس و

بواسیر در وجودشان دیده می‌شود باید از خوردن آن پرهیز نمایند و بطورکلی برای محرورین خوب نیست وبلغمیها و صاحبان مزاجهای سرد باید با خردل و سیر بخورند.

قنبیط (کلم قمری): خوردن کلم بیشتر در بدن تولید سودا می‌کند و کسانی که مبتلا به بیماریهای سوداوی هستند باید از آن اجتناب نمایند. کسی که عادت به خوردن آن دارد باید با روغن و گوشت فربه آن را اصلاح کند تا خلط آن اعتدال یابد و کمتر تولید سودا نماید. اگر با آن سرکه بخورند گو این که به محرورین حرارت می‌دهد ولی در عوض زودتر خون سیاه تولید می‌کند و این در صورتی است که به خوردن آن ادامه دهند چون با یک یا دو بار خوردن هیچ خلطی از آن در بدن تولید نمی‌شود. کسانی که کلم و کلم قمری زیاد می‌خورند باید بدن را از سودا پاک کنند.

* کنف

کنف گیاهی است بوته مانند و دارای ساقه‌های پوشیده از خار است. در غالب نواحی مساعد از جمله ایران پرورش می‌یابد.

منشأ اصلی آن نواحی مختلف آفریقا ذکر شده است. از مشخصات آن این است که برگهایی کامل در قاعده ساقه ولی به‌صورت منقسم به ۳ـ۵ تقسیم عمیق پنجه‌ای در طول آن دارد. گلهای آن به رنگ زرد با لکهٔ ارغوانی در وسط و میوه‌اش پوشینه، بیضوی و محتوی دانه‌های درشت به رنگ قهوه‌ای است. دانه‌اش طعم تند و اثر مقوی و اشتهاآور دارد.

برگهای آن جهت درمان دیسانتری مصرف می‌شود. در استعمال خارج، له‌شدهٔ دانهٔ آن در محل ضرب‌خوردگی و کوبیدگی اعضا برای تسکین درد و ناراحتی اثر داده می‌شود. برای دانهٔ گیاه اثر مقوی باه قائل‌اند. این گیاه در نواح شمالی ایران مخصوصاً در آستارا، ساری و گرگان می‌روید و پرورش می‌یابد.[۱]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۳۶۹.

* کنگر

کنگر را به عربی حرشف می‌نامند. برگ کنگر بزرگتر از کاهو و با رطوبت و چسبندگی است. در تحفهٔ حکیم مؤمن گوید: کنگر مبهّی، مدرّ بول، حابس طبع، مسخّن گرده و مثانه، محرّک جماع، محلل باد، هضم کنندهٔ غذا و نافع قرحهٔ شش، انقباض اطراف عضله و جراحت امعاء است و ضماد آن جهت داءالثعلب و خوشبو کردن عرق به‌کار می‌رود.

در کنگر املاح بسیاری وجود دارد. ترشحات غدد را زیاد می‌کند و برای کلیه و مثانه مضر است. اما ریشهٔ آن برای کلیه و مثانه مفید است. هضم غذا را آسان می‌کند و جراحات روده را التیام می‌بخشد و برای مرض پیسی خیلی زیاد توصیه شده است.

کنگر چو برآورد سر از خاک زمین گفت　　خرما نتوان خورد از این خار که کشتیم

کنگر را در عربی عکوب، سلین و خربع می‌گویند و در کتب قدیم حرشف، کندل، جندل، کعیب، کعوب و عقود ذکر کرده‌اند. زادگاه اولیه کنگر صحاری خشک ایران و آسیا و آفریقا می‌باشد.

کنگر چند نوع دارد: ماشکاعی، طوبه، کافیلو و کنگر خر می‌گویند. البته خر به معنی بزرگ می‌باشد.

کنگر دارای ویتامینهای E,B,A می‌باشد و نیز دارای هورمونهای گیاهی می‌باشد. برای تقویت غرایز جنسی مفید است. ولی تنها یک مقوی ساده نیست بلکه محرک شهوت بوده و آن را لذت بخش می‌کند و برای معالجهٔ برص و مرض پیسی مفید است.

آب آن را گرفته با یک سوم آن موم و روغن مخلوط کرده، مالیدن آن روی لکه‌های برص مفید است. کنگر بادشکن و پیشاب آور بوده از اسهال جلوگیری می‌کند و برای مرض قند خوب می‌باشد، هضم غذا را ساده می‌کند، کلیه و مثانه را گرم می‌کند، زخم ریه و جراحات روده را التیام می‌بخشد، ضماد آن جهت معالجه گری و ریزش مو مفید است.[1]

۱- زبان خوراکیها، دکتر غیاث الدین جزایری، ص ۳۴.

ضماد کنگر برای خوشبو کردن عرق بدن توصیه شده است و برای معالجهٔ اورام سخت و خارش پوستی مفید است. ضماد ریشهٔ آن جهت سوختگی آتش و پیچیدگی عصب نافع است. صمغ بوتهٔ آن ایجاد قی می‌کند و همراه آن صفرا و بلغم را خارج می‌کند، ضماد آن اورام را فرو می‌نشاند. مقدار خوراک آن ۳ تا ۷ گرم است.[۱]

* کنگر بیابانی

کنگر بیابانی گیاهی است که درازی آن زیاده بر یک گز می‌شود و شکوفهٔ آن پهن بوده مانند بنفشه و در میان شکوفهٔ آن مانند پنبه چیزی است. این گیاه در بهار می‌رود و پس از مدتی که پیر می‌شود خارهایی در برگهای آن پیدا می‌شود. در میان کردها برگهای آن را خشک می‌کنند و آن را می‌کوبند سپس برای التیام زخمهای کهنه و بریدگی ختنه استفاده می‌کنند.[۲]

کنگر بر دو نوع است بیابانی و بستانی، این گیاه دارای ویتامین‌های A. B می‌باشد و ضماد آن برای التیام زخم ریه و جراحات روده و معالجهٔ گری و زخمهای دیگر تجویز می‌شود. ضمناً ریشهٔ آن هم جهت سوختگی آتش و پیچیدگی عصب نافع است.[۳]

* آرتیشو یا گنگر فرنگی

در کتب قدیمی به آن انگنار، انگیناز و قناریه می‌گفتند. بعضی هم به آن کنگر فرنگی و بستانی می‌گویند. میوهٔ آن صنوبری و شبیه به میوهٔ درخت کاج می‌باشد. رنگ آن سبز است و در برگ آن تیغی شبیه به سوزن وجود دارد.

محل رویش اولیهٔ آن نواحی بحرالروم است ولی امروزه در اکثر کشورها برای استفاده غذایی کاشته می‌شود. در ایران نیز چند سالی است که کاشته می‌شود. قسمت مورد استفادهٔ غذایی آن انتهای برگهای روی میوه و طبق آن است در فارسی این نوع را نهنج

۱- همان، دکتر غیاث‌الدین جزایری، ص ۳۴.

۲- طبّ سنّتی در میان کردان، ص ۱۴۲.

۳- زبان خوراکیها، دکتر غیاث‌الدین جزایری، ص ۳۴-۳۲.

می‌گویند.

این نهنج گوشت‌دار بوده و قسمتی از گوشت آن در برگهایش رفته است. برای خوردن آن ابتدا باید برگها را تک تک کنند و با کمک دندان گوشت آنها را به دهان کشید و بعد گوشت نهنج را میل کرد و اگر میوهٔ آن تازه باشد، تمام نهنج گوشت‌دار و قابل خوردن است. میوهٔ آن دارای ویتامین A و B می‌باشد و املاح معدنی مثل گوگرد، منگنز و فسفر زیاد دارد. و اشتها را باز و خون را پاک می‌کند، چربی و اورهٔ خون را پایین می‌آورد و برای مرض قند مفید است.

برای معالجهٔ اسهال البته خام آن بسیار مفید است و شیر را در پستان خشک، کم می‌کند. ریشهٔ آن را جوشانده و بخورید برای مبتلایان به روماتیسم و نقرس و یرقان و سنگ کلیه و مثانه مفید است و ادرار را زیاد می‌کند.[1]

* کندش

گیاهی است از تیرهٔ سوسنیها و از دستهٔ سورنجانها که آن را خربق سفید نیز گویند. برگهایش متناوب و بیضوی و بسیار بزرگ با رگبرگهای متعدد است. گلهایش سفید مایل به زرد و گل آذینش خوشه‌ای است که در انتهای میوه‌اش مرکب از سه کپسول پیوسته به هم از قاعده است و در بالا از یکدیگر مجزا می‌شوند و خربق سفید، خربق ابیض، پلخم و کندس می‌نامند.[2]

ابراهیم ابن ابی‌یحیی گوید: به امام صادق علیه السلام از زکام شکایت کردم، فرمود: صنعی از صنعتهای خدا و از لشکرهای او است. خداوند آن را فرستاده به سوی یک مرضی که در بدن تو هست تا آن را از جای خود بکند. وقتی آن را از جای کند به وزن یک دانق (یک ششم درهم) شونیز (سیاه دانه) و نصف دانق کندس اینها را نرم کوبیده و به بینی می‌کشند که زکام را می‌برد و اگر بتوانی آن را با هیچ معالجه نکن زیرا در زکام منافعی زیاد وجود دارد.[3]

۱- همان، ص ۳۵. ۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۰۹۱.

۳- طب الائمه، ص ۶۴ - بحار، ج ۶۲، ص ۱۸۳.

* کندر

به فارسی کندر و در کتب سنّتی با نامهای کندر، لبان، لیبان و لیبان ذَکَرْ آورده شده است.

مشخصات:

درختچه‌ای است کوچک پُر شاخه، برگهای آن مرکّب و متشکل از ۷ـ۱۵ برگچه. با شاخی که در تنۀ درختچۀ مولد کندر ایجاد می‌کنند، شیرابۀ سفید رنگی که همان صمغ رزینی کندر است از آن خارج می‌شود.

کندر صمغ رزینی است که در بازار عرض می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی، کندر دارای حدود ۲۵ درصد صمغ غیر محلول در الکل و یک رزین و مقداری اسانس است.[۱]

بد نیست مادران در موقع آبستنی با مکیدن کندر یا انزروت ترشح نخود مغز خود و نوزاد خود را تقویت نمایند.[۲]

خوردن اسفند و کندر برای خوره مفید است.[۳]

اگر کندر را با زاج آمیخته کرده و به‌صورت ضماد درآورند و روی آن بگذارند، درد تسکین می‌یابد. اگر کندر و روغن کرچک و موم عسل را آمیخته کرده و بجوشانند و به‌صورت ضماد درآورده و به جای درد بمالند، نافع است.[۴]

کندر را به تازی لبان گویند و آن صمغی است مخصوص عمان و جبال یمن و مستدیر و صلب مایل به سرخی و او را کندر مذکر و سفید سست را انثی نامند و تازه او را که در انبانها حرکت داده باشند، مدحرج گویند و مغشوش آن از آتش شعله‌ور نمی‌گردد و

۱- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۵۱.
۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۰۲.
۳- حلیة‌المتقین، ص ۵۸ یا ۱۹۷.
۴- تحفه حکیم، ص ۱۰۱.

درخت او به قدر دو ذرع و خاردار و برگ و تخم آن شبیه به برگ و تخم مورد است.[۱]

در مخزن‌الادویه کندر به جای لبان آمده است و لوی در شرح این دارو می‌نویسد: لبنا در تحفة الاحباب به کندر مایع اطلاق شده و حال آن که لبنا به معنی کندر تر و خشک هر دو آمده است. لبان و لبنا دارای ریشهٔ سامی است.

مایرهوف م ۱۸۸ گوید: کندر را که درگذشته از ریشهٔ فارسی می‌پنداشتند مأخوذ از خوندروس یونانی است. درخت کندر مخصوص عربستان و سومالی است و واژهٔ لبان مانند لغت کندر ریشهٔ یونانی دارد و مأخوذ از لیبانو است و این کلمه نیز مأخوذ است از لوبانو در آشوری و لبونا در عبری و لبوتا در آشوری و ریشهٔ لبن به معنی سپید است.

از حضرت صادق‌علیه‌السلام در بارهٔ اسپند و کندر سؤال شد؟ فرمود:...و امّا کندر برگزیدهٔ انبیاء است و مریم از آن کمک می‌جست و هیچ دودی از دود آن زودتر به آسمان بالا نرود، و دودش شیطان را می‌راند و مرض را دفع می‌کند، از آن محروم نمانید.[۲]

«قال: علیکم باللبان فانه یمسح الحر من القلب کما یمسح الاصبع العرق عن الجبین و یشدّ الظهر و یزید العقل و یزکی الذهن و یجلو البصر و یذهب النسیان».[۳]

امام رضاعلیه‌السلام فرمود: زیاد کنید از کندر و مسابقه بدهید و بجوید آن را که جویدن آن نزد من بهتر است. زیرا آن بلغم را می‌برد و پاکش می‌کند و عقل را محکم و غذا را در معده سبک می‌گرداند.[۴]

امام رضاعلیه‌السلام فرمود: زنهای حامله را کندر بخورانید، زیرا اگر آن که در شکمش هست پسر باشد پاک قلب، دانا، شجاع و اگر دختر باشد صورت و سیرتش خوب می‌شود و اطراف رانش بزرگ و نزد همسرش محبوب و سعادتمند می‌باشد.[۵]

باز امیرالمؤمنین‌علیه‌السلام فرمود: **«مضغ اللبان یشدّ الاضراس و ینفی البلغم و یذهب بریح الفم».**[۶] «جویدن کندر دندانها را محکم می‌کند و بلغم را می‌برد و بوی دهان را زایل

۱- تحفه، ص ۲۲۵. ۲- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۲؛ بحار، ج ۶۲، ص ۳۰۰.
۳- بحار، ج ۶۲، ص ۲۹۴. ۴- بحار، ج ۶۶، ص ۴۴۴. ۵- مکارم الاخلاق، ص ۲۲۲.
۶- خصال، ص ۶۱۲-۳۳۱-۱۲۶.

می نماید».

رسول خداصلی‌الله‌علیه‌وآله به علی‌علیه‌السلام فرمود: ای علی سه چیز حافظه را زیاد می‌کند و درد را می‌برد: لبان (کندر)، مسواک و قرائِت قرآن.[۱]

امام رضاعلیه‌السلام فرمود: هیچ پیغمبری مبعوث نشد مگر به حرام بودن خمر سخن گفت و این که خدا هر چه می‌خواهد می‌کند و این که در میراثش کندر وجود دارد.[۲]

پیغمبر خداصلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: به زنهای حامله لبان (کندر) بخورانید که در عقل کودک بیفزاید.[۳]

امام‌علیه‌السلام فرمود: هیچ بخوری نیست که به آسمان بالا رود مگر لبان (کندر) و هیچ خانواده‌ای با لبان بخور نمی‌کند مگر اینکه عفریتهای جنّ را از آنها دور می‌گرداند.[۴]

* کنجد

کنجد را به انگلیسی SESAMUM INDICAM و به عربی سمسم و جنجلان می‌نامند. مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و تر است و نافع خونریزی بواسیر، ورمها، سوختگی آتش، قولنج، جوش سوداوی، احتباس حیض، کوتاهی مو، خارش بلغمی و خونی، کمی شیر و منی، لاغری و ورم رحم است. کنجد دارای مواد گلیسریدهای اسیدهای چرب مایع و جامد و لسیتین می‌باشد. نوع ناخالص و فشار دوم روغن کنجد در صنعت مصارف زیادی دارد.[۵]

حسین بن علوان از امام باقرعلیه‌السلام، او از پدرش، از رسول خداصلی‌الله‌علیه‌وآله نقل می‌کند که فرمود: اگر سر کسی درد کند، روغن جلجلان را به بینی بکشد.[۶] جلجلان همان سمسم یعنی کنجد است.

گیاهی است از ردهٔ دو لپه‌ایهای پیوسته گلبرگ که سر دستهٔ تیرهٔ کنجدها می‌باشد. این

۱- همان.
۲- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۱۴؛ تفسیر قمی، ص ۱۸۱.
۳- بحار، ج ۶۶، ص ۴۴۴.
۴- همان.
۵- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۰۸۶؛ مخزن الادویه، ص ۲۴۹؛ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۳۸۴.
۶- قرب الاسناد، ص ۷۱.

گیاه یکساله است و ارتفاعش بالغ بر یک متر است. دانه‌های کنجد به سبب دارا بودن مواد روغن قابل استخراج تنها قسمت مورد استفادهٔ گیاه است.[1]

کنجد از جمله گیاهانی است که هم برگ و هم دانهٔ آن مورد مصرف است. دانه‌های آن را در قدیم، پهلوانان برای ازدیاد قدرت مصرف می‌کردند. حتی امروزه، کنجد جزو برنامه غذایی اردوهای تدارکاتی کشتی‌گیران ترکیه است. در ایران، خوردن کنجد از قدیم الایام معمول و متداول بوده است. از کنجد، روغن نیز گرفته می‌شود که بسیار ماندنی است و دیر فاسد می‌شود.

شیر کوبیدهٔ کنجد جهت رفع سوزش معده مفید است و می‌گویند ترشی معده را کم می‌کند و از بین برندهٔ «سودا» است. آب برگ کنجد را برای تقویت و رشد موها مؤثر می‌دانند. به این ترتیب که باید آب آن را با فشار یا کوبیدن گرفت و به موهای سر مالید. همچنین تأثیر روغن کنجد در جلای موها بسیار مفید و مؤثر است.

در سال ۱۹۲۴ در هندستان، یک دانشمند آمریکایی به خواص معجزه آسای این گیاه پی برد و یک سری آزمایشات علمی را بر روی آن انجام داد و به این نتیجه رسید که کنجد دارای مواد سفیده‌ای و چربی است و مهمتر این‌که جایگزین مناسبی برای گوشت می‌باشد.

مادهٔ «لسیتین» این گیاه از باقلای هندی نیز بیشتر است. در مورد مادهٔ «لسیتین» باید دانست که: چربی فسفر داری است که وجود آن برای نسوج و اعصاب لازم است و مغز و غدد انسانی نیاز زیادی به آن دارد.

«لسیتین» در تقویت حافظه نیز نقش مهمی ایفا می‌کند چرا که بیست و هشت درصد مغز از «لسیتین» ساخته شده است.

در کنجد ویتامین‌های گوناگون، مخصوصاً ویتامین B_1 در آن فراوان است. کنجد می‌تواند جایگزین گوشت گردد، بی آنکه زیانهای آن را داشته باشد و با این خصوصیات، قوای جوانی، تعادل زندگانی و سلامتی برای انسان به ارمغان می‌آورد.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۰۸۶.

اثر کنجد در تعویض سلولهای کهنهٔ بدن بسیار سریع می‌باشد و در رفع دردهای سرطان، سل و کم‌خونی تأثیر فراوان دارد.[۱]

کنجد در مناطق گرمسیر روییده می‌شود و از برگ و تخم و روغن آن در داروسازی استفاده به‌عمل می‌آید. هندوها آن را در مراسم عبادیشان استعمال می‌کنند. مخلوط تخم کنجد با عسل را در مراسم استفاده می‌کنند.

کنجد مدر شیر، مقوی، مغذی و نرم کننده می‌باشد. نافع مرض بواسیر و در پمادهای زخم به‌کار می‌رود. تخم و روغنش نافع امراض دیسانتری و بولی میباشد.

اطبای مسلمان آن را سمسم و در آفریقا جلجلان می‌گویند که در شیرینی‌پزیها و نانوایی‌ها از آن استفاده می‌کنند.

روغن آن را عربها دهن الحل گویند. در اروپا به جای روغن زیتون استفاده می‌کنند. روغن کنجد چاق و نرم کننده، جوشاندهٔ کنجد مدر حیض و نافع سرفه است نیز جوشانده‌اش با تخم کتان مقوی باه است.

ضماد کنجد نافع سوختگی بدن ناشی از آبجوش و آتش می‌باشد. استفاده از محلول برگ کنجد و یا جوشاندهٔ بیخ آن رویش مو را زیاد می‌کند و سیاه کنندهٔ مو است. اردهٔ کنجد به‌صورت داخلی و خارجی نرم کننده می‌باشد.

نویسندگان یونان آن را به اسم LUCIN نوشته‌اند. از فشردن آن ۴۴٪ روغن به‌دست می‌آید که از روغن زیتون قویتر می‌باشد.

جوشاندهٔ کنجد با نخود باز کنندهٔ حیض است. شیرهٔ کوبیدهٔ کنجد جهت رفع سوزش معده، ترشی معده را هم کم می‌کند و سودا را از بین می‌برد.[۲]

کنجد گیاهی است یکساله که بوتهٔ آن کوتاه و دارای شاخه‌های نازک و برگهای ریز و گلهای سبز می‌باشد.

در میان کردها برای دفع سرفه و سیاه سرفه، آن را در لیوان آب سرد می‌ریزند و پس از لحظه‌ای دارای مادهٔ لعابی می‌شود و پس از مصرف شفا می‌یابند، از روغن آن هم برای

۱- به نقل از مجله برگ سبز، ص ۳۳، فروردین ۱۳۷۱.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۱۹۷.

رفع یبوست استفاده می‌کنند.[۱]

برگهای کنجد در ناحیهٔ قاعدهٔ ساقه، دارای وضع متناوب ولی در قسمتهای انتهایی آن، متقابل است. گلهای آن بطور منفرد در کنارهٔ قسمت انتهایی ساقه ظاهر می‌گردد. میوه‌اش پوشینه و محتوی دانه‌های کوچک، مسطح و بیضوی است. در روغن کنجد، به‌علت خاصیت تند نشدن آن می‌توان در مصارف درمانی، به جای روغن زیتون استفاده به‌عمل آورد و نیز ملین است.[۲]

کنجد عامل مؤثر در طول عمر:

در بین اقوام مختلف، هندی‌ها بیش از دیگر اقوام نسبت به خواص و اثرات معجزه آسای کنجد آگاهی دارند و مصرف آن را یکی از عوامل مؤثر طول عمر می‌شناسند. به همن دلیل، آن را در مراسم و تشریفات مذهبی‌شان بیشتر مصرف می‌کنند. شاید یکی از دلایل طول عمر مرتاضان و برخی روستائیان هندی، مصرف کنجد باشد.

روستائیانی که روغن کنجد مصرف می‌کنند، معمولاً تا هشتاد سالگی عمر می‌کنند.[۳]

* روغن کنجد

مشخصات:

روغن کنجد عبارت از روغن تصفیه شدهٔ ثابتی است که از دانه‌های کشت شدهٔ انواع سزاموم ایندیکوم به‌دست می‌آید. روغن کنجد را همچنین روغن تیل یا روغن بنه نیز می‌نامند. روغن کنجد مایعی است به رنگ زرد روشن، بی بو و دارای طعم خیلی کم.

۱- طبّ سنّتی در میان کردان، ص ۱۳۹.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲ و ۳، ص ۷۳۴.

۳- مجلهٔ برگ سبز، ص ۳۳، فروردین ۱۳۷۱.

ترکیب شیمیایی:

روغن کنجد شامل مخلوطی از گلیسریدها می‌باشد که از اسیدهای چرب تشکیل شده است.

مصرف:

در دارو سازی روغن کنجد را به‌عنوان حلال جهت تهیهٔ محلولات تزریقی داخل عضلانی به کار می‌برند. به‌علاوه روغن کنجد دارای خاصیت مغذی، ملیّن و نرم‌کنندگی است. سزامولین موجود در قسمت غیر قابل صابونی شدن روغن کنجد به مقدار زیادی اثر حشره‌کشی دارد.[۱]

* عنبر زرد یا کهربا

عنبر زرد از سواحل دریای بالتیک و نواحی دیگر جمع‌آوری می‌شود و طبق تحقیقاتی که به‌عمل آورده‌اند، این ماده رزینی در یکی از قشرهای زمین به نام TERRE BLLUE یافت می‌شود. در روزهای طوفانی و تحت اثر عمل امواج، قطعاتی از این ماده، از توده‌ای که در ته دریاست کنده می‌شود و توسط امواج، به ساحل هدایت می‌گردد. غواصان نیز قطعات عنبر زرد را که محصور بین انشعابات نوعی جلبک دریایی به نام FUCUS است، به‌دست می‌آورند.

عنبر زرد به‌صورت قطعات سخت و شکننده است. ظاهری شفاف و به رنگ زرد یا زرد مایل به قرمز، پوشیده از قشری کدر دارد. بعضی اوقات آن نیز کدر و به رنگ مایل به سفید می‌باشد. عنبر زرد اگر مالش داده شود و یا تحت اثر گرما قرار گیرد، بوی ضعیف ولی معطر و خاصیت الکتریکی پیدا می‌نماید.

کهربا صمغی زرد رنگ و شکننده و شفاف است و برخی انواع قرمز رنگ شفاف نیز دارد و به مقدار کم به رنگ سفید کدر نیز یافت می‌شود.

از خواص کهربا این است که اگر به پارچه‌ای پشمی مالش داده شود، خاصیت

۱- مفردات پزشکی جدید (فارماکوگنوزی) ۱۹۷۳، ص ۲۲۹.

الکتریسیته می‌یابد و ذرات کاه و خرده‌های کاغذ را جذب می‌کند.[۱]

کهربا را به عربی صمغ البحر، صمغ الحور، قرن البحر، مصباح الروم و به یونانی دیامینطس، المقطران و به سریانی حمرما و به رومی هیغیرس و به هندی کپور گویند. و آن صمغ درختی است که از ممالک روس و بلغار و مغرب می‌آورند. و درخت آن را به نام حور می‌نامند. بعضی آن را از سواحل و دریا دانسته‌اند.

قوت کهربا تا ۳۰ سال باقی می‌ماند. به قول شیخ گرم اندک و خشک در دوم و گویند در گرمی و سردی معتدل است.

چون بر ورمهای گرم بمالند نفع دهد و مالیدنش بر پیشانی خون دماغ را بند آورد و کلاً هر خونریزی را قطع کند. چون با آب گرم با ادویهٔ مناسب بخورند حابس خونریزی می‌باشد.

کهربا شادی‌آور و مقوّی قلب و نافع خفقان است و چون نیم مثقال آن را با آب سرد و گلاب بخورند نافع خفقان عارض از صفرا و مقوی قلب می‌باشد. کهربا حابس قی و خوراک یک مثقال آن مانع ریزش مواد از سر و سینه به سوی معده است و خوراکش با مصطکی نافع معده است. نیز نافع سیلان خون از رحم، مقعد، جگر، مجاری بول، اسهال خونی و استفراغ خونی می‌باشد.

خوراکش مانع زیاد حیض و مالیدنش با صبر نافع دانهٔ بواسیر است، مالیدنش با آب نافع سوختگی از آتش می‌باشد. گویند مضر سر است و مصلحش بنفشه می‌باشد.

بدلش سندروس است و مقدار خوراکش تا نیم مثقال می‌باشد. صاحب منهج نوشته است: استعمالش محرق و غیر محرق است.[۲]

از اقوال قدما ظاهر می‌گردد که کهربا و سندروس یک جنس باشند و سندروس مخصوص بلاد هند و کهربا مخصوص مغرب و شمال باشد.[۳]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۱۴۲.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۶۹؛ قانون در طب، ج ۲، ص ۱۸۳؛ قرابادین کبیر، ص ۳۷۰؛ الابنیه، ص ۲۷۱.

۳- تحفه حکیم، ص ۲۲۶.

ترکیبات شیمیایی:

عنبر زرد دارای مقدار کمی اسانس و سه مادهٔ رزینی منفاوت و جدا شدنی به‌وسیله الکل است. رزین سوکسین نامیده می‌شود و در الکل غیر محلول می‌باشد. از قسمت غیر محلول در الکل، یک مادهٔ اتری دیگری به‌دست می‌آید که بر اثر صابونی شدن، مواد نظیر اسید سوکسینیک و سوکسینورزینول از آن نتیجه می‌شود.

از قسمت های محلول در الکل، اسیدهای مختلف مانند اسید سوکوسی آبی‌یتیک و اسید سوکسنو آبی‌یتیک که یک اتر اسید است، به‌دست می‌آید. از این اتر اسید بر اثر صابونی شدن، موادی نظیر سوکسینوسیل، سوکسینو آبی‌یتول و بورنئول نتیجه می‌گردد.

خواص درمانی:

سابقاً به‌عنوان داروی ضد تشنج مورد استفاده قرار می‌گرفت و به‌صورت بخور یا تنطور به کار می‌رفت. مصارف درمانی این ماده امروزه بکلی متروک گردیده و فقط از آن جهت تهیهٔ اشیاء زینتی، ورنی و غیره استفاده می‌گردد.[1]

* کورا

چهل تا پنجاه گرم شاخه‌های گلدار فراسیون را مدت پانزده روز در یک لیتر شراب سفید روسیون بخیسانید بعد با پارچهٔ نازکی آن را صاف کنید و هر روز ناشتا یک گیلاس کوچک از آن بنوشید، هیکل رعنا و خوش اندام سابق خود را به‌دست خواهید آورد و لاغر خواهید شد به شرطی‌که از مصرف مواد چربی و قندی و نشاسته‌ای خودداری کنید و گوشت بی چربی، لبنیات و ماست بخورید و از راهپیمایی غافل نشوید. این گیاه را به نام کورا و به عربی علقما می‌گویند.[2]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۳۵۳.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۵۷.

* کوکا

کوکا درختچه‌ای است به ارتفاع ۱ تا ۳ متر که به حالت وحشی در پرو، بلیوی و آند می‌روید. به‌علاوه در بسیاری از نواحی مانند کلمبیا، برزیل و نیز در شیلی، آرژانتن، جاوه، فرمز و نواحی شرقی آفریقا پرورش می‌یابد.

از مشخصات آن این است که ریشه‌ای منشعب، ساقه‌ای ناصاف و به رنگ مایل به سفید و شاخه‌هایی به وضع متناوب باحالت راست و رنگ مایل به قرمز دارد.

بوی برگ کوکا شبیه برگ چای و طعم آن تلخ و قابض است. قسمت مورد استفادهٔ گیاه، برگ آن است.

جویدن برگ کوکا در آمریکای جنوبی، بلیوی، مکزیک و پرو برای تسکین گرسنگی بین مردم معمول است.

دم‌کردهٔ ده در هزار برگ کوکا به‌صورت غرغره، اثر بی حس کننده در بیماریهای دهان، حلق، در موارد تورم لثه‌های دندان، آنژین و غیره دارد. در مصارف داخلی، دارای اثر نیرو دهندهٔ و آرام کننده است و به‌علاوه برای رفع دردهای معدی، قی، سوء هضم‌های همراه با درد و غیره به کار می‌رود. در استعمال خارج، دم‌کردهٔ ۱۰ در هزار برگ کوکا به‌صورت غرغره، لوسیون و غیره به‌کار می‌رود.[۱]

کوکائین اثر بی‌حس‌کنندهٔ موضعی و مخدّر دارد. حداکثر مصرف آن از طریق خوردن ۰/۵ گرم در یک دفعه و ۰/۱۵ گرم در ۲۴ ساعت برای اشخاص بالغ است.

کلریدرات کوکائین اثر بی‌حس کنندهٔ موضعی قوی دارد و بر روی انتهای انشعابات اعصاب حسی، مؤثر واقع می‌شود. از آن به‌صورت محلول یک در ۲۰۰، برای آرام‌کردن درد و به‌صورت آغشته کردن یا وارد کردن قطرات آن درگوش وسطی، حلق و حنجره، مخاط بینی، مجرای تناسلی، ادراری، رکتوم و یا قرنیه و عنبیه (عمل بی حسی پس از ۵ دقیقه ظاهر می‌شود و یک ربع ساعت نیز طول می‌کشد) استفاده می‌شود.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۱۹-۴۱۶.

اثر تنگ کنندهٔ مجاری عروق نیز دارد و در چشم پزشکی استفاده می‌شود. در مصارف داخلی برای رفع درد مری و معده، همچنین رفع حالت استفراغ به کار می‌رود و با آنکه چنین به نظر می‌رسد استفاده از املاح کوکائین تدریجاً ترک می‌شود. معهذا در تسکین درد بیماران مبتلا به سرطان، هنوز موقعیت درمانی خود را حفظ کرده است.

از کوکائین برای بیماران مبتلا به ناراحتیهای قلبی، تصلّب شرائین، ناراحتیهای عصبی، اطفال کمتر از ۲ سال و اشخاص پیر و سالخورده استفاده می‌کنند. نیترات کوکائین دارای اثر بی‌حس کنندهٔ موضعی است و به مصارفی مشابه کلریدرات کوکائین از نظر درمانی می‌رسد. نیترات کوکائین، با بازها، املاح قلیایی، تانن و سولفات روی، ناسازگاری دارد.[۱]

* کونچید

گیاهی است که در بلوچستان با نامهای محلی «کُلبور» می‌نامند.

مشخصات:

گیاهی است چند ساله، بلندی آن یک وجب تا ۰/۵ متر، پوشیده از کرک خوابیده، برگها با دندانه‌های ریز و پشت برگها پوشیده از کرک سفید است.

خواص ـ کاربرد:

این گیاه برای معالجهٔ اسهال خونی استفاده می‌شود و برای این کار جوشاندهٔ ۳۰ گرم ریشهٔ خشک گیاه در ۱۰۰۰ گرم آب را تهیه و ۳ـ۴ فنجان در روز می‌خورند. در آلمان از خود گیاه به‌عنوان داروی بند آورندهٔ خونریزی و قطع اخلاط خونی مصرف می‌کنند.

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۲۱ـ۴۱۹.

* کور

کور گیاهی زیبا، دارای شاخه‌های متعدد، پوشیده از کرک و به طول یک تا یک و نیم متر است. برگهای آن ساده، عاری از دندانه، به رنگ سبز روشن و دارای دو زائده خار مانند در محل اتصال دمبرگ به ساقه است.

گلهای درشت آن، رنگ سفید مایل به گلی دارد. منشأ اصل آن نیز بعضی از نواحی آسیا به نظر می‌رسد. میوهٔ آن بیضوی، گوشتدار و در آغاز به رنگ سبز روشن است ولی تدریجاً مایل به قرمز می‌گردد.

به حالت وحشی بیشتر در اماکن متروک، کنار دیوارهای کهنه و دامنه‌های نسبتاً مرطوب کوهستانهای کم ارتفاع یافت می‌شود. قسمت مورد استفادهٔ گیاه، جوانه‌ها یا تکمه‌های مولد گل آن است که معمولاً پس از چیدن، در حدود ۳ ماه در سرکه قرار داده می‌شود و یا آنکه مدتی در آب شور نگهداری شده سپس مصرف می‌گردد.

میوه، ریشه و پوست آن بیشتر به مصارف درمانی می‌رسد. پوست ریشهٔ گیاه سابقاً در بیماریهای مختلف مخصوصاً امراض مربوط به کبد و طحال مصرف می‌گردید و از آن در موارد ضروری به‌عنوان مدر، قابض و مقوی استفاده می‌شده است.

مصارف آن در رفع آب آوردن، کم‌خونی و رنگ‌پریدگی دختران جوان، ضعف عمومی همراه با ضعف اعصاب و همچنین در نقرس معمول بوده است.

مطالعات جدید، اثر مفید آن را در هیستری و حالات عصبی دیگر تأیید نموده است. مصرف آن موجب باز شدن خون قاعدگی در موارد قطع این حالت در زنان جوان می‌شود.

جوانه‌های ناشکفته و مولد گل آن، اثر نیرو دهنده و کمی مدر دارد. از جوشاندهٔ آن در مصارف داخلی، هنوز هم در الجزایر برای مداوای نقرس استفاده می‌شود. این گیاه در نواحی مختلف ایران، دامنه‌های البرز، شمال شرقی هرزویل، بلوچستان و شیراز می‌روید.[۱]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۲۴۹،۲۵۲،۲۵۱.

* کی وی

درختچه‌ای است که میوهٔ آن مأکول و خوردنی است.

مشخصات:

درختچه‌ای است که بعضی گونه‌های آن بالارونده است. برگهای آن نسبتاً گرد و پوشیده از کرک، میوهٔ آن به رنگ مایل به سبز در ابعاد یک تخم مرغ یا یک آلوی درشت، میوهٔ آن خوردنی است با مزهٔ ترش.

ترکیبات شیمیایی:

در میوهٔ آن ماتاتابیک اسید وجود دارد و دارای مقدار زیادی ویتامین C است.

خواص ـ کاربرد:

شربت آن برای تقویت قلب مفید است و مدر می‌باشد. جوشاندهٔ میوهٔ رسیدهٔ خشک شدهٔ آن برای معالجه روماتیسم و کولیک مصرف می‌شود. از برگهای آن به‌عنوان تب‌بر و رافع تشنگی و حشره‌کش استفاده می‌شود.[1]

* کیسهٔ کشیش

کیسه کشیش گیاهی است علفی، معمولاً دو ساله و به ارتفاع ۲۰ تا ۴۰ سانتی‌متر که بیشتر در آبادیها، کنار جاده‌ها و اماکنی که در آنجا سکونت دارند، یافت می‌گردد و چون اختصاصات گیاه به نحوی است که در هر شرایطی رشد می‌کند، از این جهت در همه جای کرهٔ زمین می‌توان به آن برخورد نمود.

آن را به‌عنوان بندآورندهٔ خون به کار می‌برند. در قرن ۱۶، مصرف ضماد آن در رفع التهابهای سطحی بدن و جوشاندهٔ آن در اخلاط خونی، خونریزیهای رحمی و کلیهٔ

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۱۷۵.

خونریزیها توصیه می‌گردد.

ضمناً شیرهٔ تازهٔ گیاه برای التیام زخمها به کار می‌رفت به‌علاوه در این زمان، آن را در موارد وجود خون در ادرار و بی اختیاری دفع منی هنگام شب، به‌کار می‌بردند.

مطالعات نشان داده است که شیرهٔ حاصله از گیاه، در موارد خونریزی در فواصل قاعدگی اثر قطعی دارد بطوری که مصرف یک قاشق قهوه خوری آن در هر ساعت، به‌سهولت این ناراحتی را رفع می‌نماید. در پزشکی عوام، بطوری که اظهار شده است، مصرف حتی یک قاشق از شیرهٔ این گیاه، خونریزی را قطع می‌نماید و اگر مصرف آن تا روز بعد ادامه یابد، موجبات مداوی کامل خونریزی زنان را در فواصل قاعدگی فراهم می‌آورد.

مصرف کیسهٔ کشیش در استفراغهای خونی و اخلاط خونی نیز اثری شبیه گیاهان مذکور ولی به نحو خفیف‌تر به‌وجود می‌آورد، به‌علاوه در رفع خونریزیهای داخلی نیز مؤثر تشخیص داده شده است.

بطور کلی، این گیاه از مقوی‌های قابض است و تونوس ماهیچه‌ای رحم را زیاد می‌کند. همچنین در درمان صرع و ناراحتی‌های عصبی مفید واقع می‌گردد. کیسه کشیش گیاهی است که در تمام نواحی ایران به آن برخورد می‌شود. در اطراف تهران، شمیرانات، کرج، کرمانشاه، گیلان، بلوچستان و بسیاری از نواحی البرز مانند منطقهٔ عمارلو، داماش و نیز در مشهد، نیشابور، آبشارافلمد، جنگل گلستان و در کرمان: کوه لاله‌زار در ارتفاع ۳۰۰۰ متری می‌روید.

از آزمایشهای کلینیکی که در نواحی مختلف اروپا بر روی بیماران به‌عمل آمده، این نتیجهٔ کلی حاصل شد که با مصرف عصارهٔ کیسه کشیش از نظر مداوا، همان عمل در خونریزیهای رحمی انجام می‌گیرد که مصرف عصارهٔ هیدراستیس و ارگو دوسگل دارد.[۱]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۷۷-۱۸۲.

حــرف

گ

▣ مقدمه

زمانی که به آماده سازی این جلد مشغول بودم، نامه‌ها، مجلات و روزنامه‌هایی را مشاهده کردم که به‌سختی متأثر شدم. در آنها مشاجرات و اختلاف نظرها را مشاهده کردم که برخی از پزشکان حجامت را مورد نکوهش قرار داده و برخی دیگر به دفاع از آن برخاسته بودند.

این گونه مطالب در این عصر، تعجب‌آور است، زیرا در صورتی که می‌توان اختلاف و معضل علمی را با حربهٔ تحقیق حل کرد، پس چرا باید از راه غیر اصولی وارد شد! اکنون که مردم جهان هر مشکلی را به‌وسیلهٔ علم حل می‌کنند بهتر است همین موضوع را نیز حل کنند و این جانب چنانکه در کتابهای طبی بارها متذکر شده‌ام، اسلام با هیچ علمی مخالف نیست، بلکه علم شیمی نیز از اسلام است. جابربن حیان شاگرد امام صادق علیه‌السلام نخستین شیمی‌دان و مهمترین آنهاس و کتابهای زیادی در این زمینه نوشته است که نگارنده در کتابهای: شناخت فلسفه و فلاسفه، شیمی تطبیقی جابربن حیان و دیگر کتابها بر آنها متذکر شده‌ام.

بدین جهت بهتر است آقایان اطبا و پزشکان برادرانه مطالب علمی را با استشاره از

دانشمندان حل نمایند و به ملل عالم کمک نمایند و به استقلال و خودکفایی نیز برسند و همگان به حقایق دین و علوم اسلامی نیز توجه کنند و پیشوایان دین را همانند دیگر دانشمندان به حساب آورند و کلمات آنها را به دقت مورد بررسی قرار دهند تا آنکه معلوم گردد که اصالت علوم از دین، پیامبران، امامان می‌باشد.

خداوند همه ما را از عناد و لجاجت محفوظ بدارد و ما را با توفیق خود به حقایق دینش آشنا گرداند.

والسلام علینا و علی عبادالله الصالحین

قم - بهار ۱۳۷۷ هـ. ش

* گل گاو زبان

گیاهی است علفی، یکساله به ارتفاع ۱۵ تا ۷۰ سانتی‌متر و دارای ساقهٔ منشعب شیاردار و پوشیده از تارهای خشن می‌باشد.

گلهای آن که به تناسب محل رویش، در فاصله ماههای فروردین و تیر ظاهر می‌گردد، رنگ آبی زیاد و به ندرت سفید یا گلی دارد.

از خصوصیات جام گل آن این است که قطعات پهنک جام، به لوله‌ای که در غالب گیاهان این تیره دیده می‌شود، منتهی می‌گردد و این خود بهترین وسیله تشخیص آن از گیاهان مختلف این تیره است. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، گل، برگ یا سر شاخهٔ گلدار آن است.

گل گاو زبان معروف در ایران:

گیاهی علفی، پایا و دارای اعضای پوشیده از تارهای نرم است. گلهای درشت آن به رنگ آبی مایل به بنفش در ماههای اردیبهشت تا تیر به تعداد کم بر روی ساقه ظاهر می‌گردد.

این گل در جای نرم و خاکستری و شنزار بهتر به‌وجود می‌آید و در تمام تابستان گل می‌دهد ولی باید تا اوایل مرداد برگهای آن را چید و خشک کرد و گلهای این گیاه نیز دارای مقداری موسیلاژ (لعاب نباتی) و برگهای آن دارای آرتات دوپتاس می‌باشد.

خوردن دم‌کردهٔ چهل گرم آن در یک لیتر آب برونشیت سینه و سینه پهلو را از بین می‌برد.

گل گاو زبان معرق است و در تبهای مختلف امراض، سرخک و آبله، مخملک و تب‌خال، تب کهر و روماتیسم مفید است که باید یک قاشق سوپخوری گل گاوزبان را در یک لیوان بزرگ آبجوش مدت ده دقیقه دم‌کرده و هر روز سه تا چهار فنجان بین غذای صبح و شام و ناهار مصرف کرد. اگر برگهای تازهٔ گل گاوزبان را له کنند و با شیر بپزند برای ضماد روی آبسه و سوختگی و سائر اعضاء بدن مفید است.

مصرف دم‌کردهٔ گل گاو زبان یک قاشق سوپخوری در یک لیوان بزرگ آبجوش مدت ده دقیقه دم‌کرده و هر روز سه تا چهار لیوان بین غذای صبح، نهار و شام مصرف نمایند، معرق و به‌عمل مسامات بدن کمک می‌کند و مخلوط آن با سنبل‌الطیب و لیموی عمانی برای همه، بخصوص برای خانمهای حامله مفید است.[۱]

جوشاندهٔ ۲۰ تا ۲۵ گرم ساقه و برگ گل گاو زبان را در یک لیتر آب در مورد نفریت و سرماخوردگی مثانه تجویز می‌شود.[۲]

بیست تا چهل گرم گل گاو زبان را در یک لیتر آب دم کنند، نوشیدن آن در برونشیت و سینه پهلو داروی مؤثری خواهد بود عرق و ادرار آور است.[۳]

گل و برگ گاو زبان، اثر نرم‌کننده، آرام‌کننده و تصفیه‌کنندهٔ خون است. مصرف آن در تمام مواردی که احتیاج به تقویت اعمال کلیه، برونشها و پوست باشد، مانند زکام، سرفه، برونشیت، نزله، ذات‌الریه، بی‌اختیاری دفع ادرار، سودا، خنازیر، حالات تحریکی احتقانی اعضایی مانند کلیه و کبد و طحال و همچنین خیز اندامها توصیه گردیده است.[۴]

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۹۶.
۲- همان، ص ۱۹۶.
۳- همان، ص ۱۹۶.
۴- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۴۲۷.

آب مقطر گل گاو زبان:

جهت تهیه عرق گل گاو زبان برگ و سرشاخه‌های گیاه بوراگو افیسینالیس یا گل گاو زبان را همراه با آب تقطیر می‌نمایند. عرق گل گاو زبان را به‌عنوان تقویت کنندهٔ عمومی و در تنگی نفس و به‌عنوان مدر به کار می‌برند.[۱]

محل رویش:

گیلان: منجیل، ارتفاعات سیاه بیشه راه کرج به چالوس ارتفاعات بین رودبار و منجیل، جنوب رودبار بالای سینه خانی، ناحیه خوشس در ارتفاعات ۱۵۰۰ متری، کندوان، درهٔ چالوس، گرگان: مینودشت، بین گرگان و نوده می‌روید.

* گاو

ابی‌الحسن اول (موسی بن جعفر علیه‌السلام) فرمود: هر کس شوربای گوشت گاو را بخورد، خداوند مرض برص و جذام را از وی می‌برد.[۲]

امام صادق علیه‌السلام فرمود: مرض سفیدی بر بدن بنی اسرائیل عارض شد، خداوند بر موسی علیه‌السلام وحی کرد به آنها بگو گوشت گاو را با چغندر بخورند.[۳]

ابن عباس معجونی از رسول خدا صلی‌الله‌علیه‌وآله روایت می‌نماید، که رسول خدا فرمود: هلیلهٔ سیاه و بلیله و آمله را با روغن گاو بجوشان که طریفل است.[۴]

گاو فارسی است و مادهٔ آن را به عربی بقر و به فارسی ماده گاو و به هندی گای و نر آن را به عربی ثور و به فارسی نر گاو و به هندی بیل و بچهٔ آن را به فارسی گوساله و به عربی عجل و به ترکی یوزاد گویند و آن حیوانی معروف است و بهترین آن، آن است که جوان، فربه، ماده و چرنده باشد.

گوشت گاو غلیظ الغذا، دیر هضم و خون متولد از آن غلیظ تر و بدبوتر و سوداوی و

۱- مفردات پزشکی دکتر آئینه چی، ص ۱۱۱۰.
۲- بحار، ج ۶۲، ص ۲۱۲.
۳- محاسن، ص ۵۱۹ ـ مکارم الاخلاق، ص ۲۰۷.
۴- روضه کافی، ص ۱۹۳.

اکثار تناول آن محدث امراض سوداوی مثل سرطان و جذام و تب ربع و وسواس و داء الفیل و بهق و جرب و فساد مزاج کل بدن و استسقاء و مانند اینها گردد.

خوردن گوشت ماده گاو نافع قروح امعاست و چون صاحب مزاج بارد و معده ضعیف ارادهٔ تناول آن نماید باید که آن را خوب طبخ نماید و با کاشم و سیر و سداب و جرجیر و خردل بریان و با عسل و شیرینیها سوای خرما تناول نماید و خوردن تره به برگ و خردل بعد از آن نیکوست و مصلح گوشت آن دارچین، فلفل و زنجبیل است و چون در هنگام طبخ قدری پوست خربزه در آن دیگ اندازند مزاج را لذیذ گرداند.

و از معده به سرعت منحدر سازد. و سرگین آن زیاد حل می‌شود و جاذب و حابس خون و ضماد آن با آرد جو جهت جوششها و اورام و با سرکه جهت خنازیر و اورام صلبه مفید است و روغن آن جهت قوبا و جرب رطب نافع است و ذرورشاخ آن نافع زیادتی آکله است و طلای پیه آن بر خنازیر و قروح و جروح مفید است و بول ماده گاو بغایت جالی و جهت کلف و قروح اطفال و نواصیر نافع است.

و لطوخ سم سوختهٔ آن با سرکه نافع درد دندان است و ضماد سرگین آن به آرد باقلا جهت ورم پستان مفید است و بول گاو نر جهت درد معده بارد و بواسیر و پیه آن جهت قروح معده مفید است.[1]

* گاومیش

گاومیش اسم فارسی است. معرب آن جاموس و به هندی بخیس گویند و آن نوعی از گاو است سیاه رنگ و بسیار قویتر از گاو و شاخهای آن درازتر و قویتر و صحرایی آن که به هندی ارنه گویند قویتر از آن و شاخهای آن بلندتر و قویتر از اهلی و زور و قدرت این به مرتبه‌ای است که شیر و فیل را می‌کشد.

شیر و روغن آن از شیر گاو چرب‌تر و غلیظ‌تر و گویند که بحری آن نیز می‌باشد.

گاومیش گونه‌ای از گاو است که خاص مناطق معتدل و گرم آسیا و آفریقا و اروپا

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۷.

می‌باشد و دارای چند نژاد است که مهمترین نژادهای آن گاومیش هندی است.

گاومیشان وحشی اکثراً کوچکند و بیش از یک متر ارتفاع ندارند ولی گاومیش وحشی هندی نسبتاً عظیم الجثه‌اند و ارتفاع آنها گاه تا ۲ متر و وزنشان تا ۱۵۰۰ کیلوگرم می‌رسد و دارای شاخهای بلند هستند که گاهی طول آنها بر ۲ متر بالغ می‌گردد.

گاومیشان وحشی از حیوانات درنده مانند پلنگ و ببر و شیر هم باکی ندارند و غالباً با آنها مبارزه می‌کنند. گوش گاومیش بزرگ است و در درون آن موهای بلندی مشاهده می‌شود. پستان گاومیش کوچک است.[۱] بدل گوشت گاومیش گوشت گاو است و ضرر آن معده را ضعیف می‌کند و نافع خاص آن ضعف کلیه را از بین می‌برد و اگر شاخ و موی گاومیش را بسوزانند از دود آن مار فرار می‌کند.[۲]

گرم و خشک و مصلح آن زنجبیل است. شیر آن خیلی مقوی است، مسمن گوشت آن دیر هضم، نفاخ و غلیظ می‌باشد. گرد شاخ گاومیش در مرض صرع خیلی تأثیر دارد.[۳]

از حضرت امام موسی علیه‌السلام نقل شده است که باکی نیست در خوردن گوشت، شیر و روغن گاومیش.[۴]

* گرد زغال چوب

این گرد، جهاز هاضمه را که از ناخوشی ضعیف شده باشد، به‌حال می‌آورد. هر ناقهی آن را در شیر مختصر شیرین، به‌سهولت می‌خورد.

آن را در یک قاشق متوسط بیشتر نباید خورد آن‌هم یک یا دو دقیقه. به مسلولین اجازه می‌دهیم هر روز چند دفعه، دو نیم لیتر شیر بنوشند که هر کدام یک قاشق گرد زغال داشته باشد. در امراض کبد اثر خاصی دارد که آن هم با شیر خورده می‌شود. روزی دو دفعه که به زخم چرک‌دار پاشند چاق می‌کند و پوست می‌آورد.[۵]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۱۸۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۴۹.

۲- بوستان المفردات، ص ۷۷.

۳- کتاب المجربات، ص ۴۹.

۴- حلیة المتقین، ص ۴۹.

۵- طب الصادق، ص ۲۱۰.

* گردو

در کتب طب سنتی با نام عربی آن «جوز» نام برده می‌شود. درخت گردو درختی است بزرگ و یک پایه، گلهای نر جداگانه به شکل شاتون: دراز استوانه‌ای و آویزان و گلهای ماده نیز جداگانه و منفرد یا گروهی در انتهای شاخه جوان مربوط به سال رویش ظاهر می‌شود.

درخت گردو در مناطق معتدل خوب رشد می‌کند. آب و هوای خیلی سرد و خشک را دوست ندارد ولی درخت کوهستان است. معمولاً از هر یکصد کیلو گرم گردو با پوست خشبی آن در حدود ۳۰-۳۵ کیلوگرم مغز گردو به‌دست می آید.[۱]

گردوی خشک، آب و قندش کمتر از تازه و دارای ویتامینها و مواد معدنی و چربی است و از آن روغن و پروتئین استخراج می‌گردد. (اهالی بعضی دهات یزد از پروتئین و روغن گردو به‌جای روغن استفاده کرده و نیروی بدنشان زیاد می‌شود).

آنچه برای رشد کودکان لازم است تقریباً در گردو وجود دارد(ویتامینهای A و D، کلسیم، مس، فسفر، آهن) و اگر با پنیر مخلوط شود، تکمیل می‌گردد.

گردو برای بیماران قندی به‌علت کم داشتن گلوسیدها مؤثر است و کسانی که کارهای فکری زیاد دارند با فسفر گردو به شرطی که تحمل هضمش را داشته باشند بهتر انجام وظیفه می‌نمایند.

گردو برای کسانی که ضعف دستگاه هاضمه داشته یا مبتلا به ورم روده‌ها باشند یا دچار ناراحتی کبد و نفریت چرکی (پیلو نفریت) شده‌اند یا چاق می‌باشند خوردنش زیان‌آور است.

شصت گرم روغن گردو را چند شب جزو سالاد کرده بخورند دافع کرم کدو است و اگر آن را به محل آفتاب زدگی بمالند سودمند می‌باشد.

خریدن مغز گردو، کار غیر بهداشتی بوده، بهتر آن است که گردو را با همان پوست چوبی خریده، زمان نیاز، آن را شکسته و بخورند.

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۴۴۷.

گردوی مانده و کهنه بویژه اگر مغز شده و کهنه گردیده باشد ایجاد ناراحتیهای حساسیتی می‌نماید. اگر مغز گردو را در میان ماسه خشک بگذارند مدتی سالم می‌ماند و چنانچه خشک شده‌اش را با پوست در آب نمک نهاده و بجوشانند و یک شب در آب سرد و یک شب در شیر بخیسانند تازه و خوشمزه خواهد شد.

گردو در روایات:

امیرالمؤمنین علیه السلام فرمود: خوردن گردو در گرمی سخت، گرمی را در درون به هیجان و زخمها را در بدن به حرکت درمی‌آورد و خوردن آن در زمستان کلیه‌ها را گرم می‌کند و سردی را دفع می‌نماید.[۱]

امام صادق علیه السلام فرمود: پنیر و گردو در هر دو شفا هست و اگر از هم جدا شدند در هر یکی از آنها مرض موجود است.[۲]

امام صادق علیه السلام فرمود: چهار چیز چشم را نور می‌بخشد و نفع دارند و ضرر ندارند. از آنها سؤال کردند، فرمود: سعتر و نمک اگر با هم جمع شدند و نانخواه و گردو اگر جمع شدند، گفته شد بر چه صلاحیت دارند اگر این چهار چیز با هم جمع شدند؟ فرمود: نانخواه و گردو بواسیر را می‌سوزانند و باد را دور می‌نمایند، رنگ را زیبا می‌کنند و معده را زبر و درشت می‌کنند و کلیه‌ها را گرم نگه می‌دارند. سعتر و نمک نیز بادها را دور می‌سازند، بسته شدن اجزاء بدن را باز می‌کنند، بلغم را می‌سوزانند، آب را به جریان می‌اندازند، بوی بدن را خوب می‌نمایند، معده را نرم می‌کند، بوی بد را از دهان می‌برند و بر نزدیکی می‌افزایند.[۳]

گردو از رازی:

گردو گرمی زیاد دارد و سبب بثورات دهان و ورم گلو می‌شود و چون زیاد خورده شود به دندانها نیز آسیب می‌رساند به خصوص اگر مزاج، استعداد این عوارض را داشته

۱- محاسن، ص ۴۵۰.　　۲- محاسن ج ۲، ص ۴۹۷.　　۳- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۸.

یا آنکه در بدن شخص، بعضی تبها وجود داشته باشد. پست‌ترین نوع آن گردوی کهنه است. بعد از خوردن گردو باید به دقت دهان را شست و با سرکه یا سکنجبین غرغره نمود یا انار ترش مکید، انار ترش به خصوص آتش و حرارت گردو را فرو می‌نشاند. مغز خیار هم مفید است.

برای کسانی که پنیر کهنه خورده باشند همین دستور را می‌دهند. اگر پوست نازک گردو را بکنند بیشتر ضررهای آن برای دهان و حلق منتفی می‌شود. طریقهٔ سهل و ساده برای پوست کندن گردو این است که آن را با کمی نخالهٔ نان سفید در تابه‌ای بریزند و با حرارت ملایم ولی طولانی حرارت دهند، نخاله‌ها پوست نازک گردو را می‌سوزاند و به خود جذب می‌کنند و بدین صورت گردو از پوست پاک شده و برای خوردن آماده می‌شود.

روغن گردو از خود گردو بهتر و سازگارتر است. گردوی تر کمتر تولید حرارت می‌کند و آسانتر از معده دفع می‌گردد و برای معده از بادام بهتر است. برای فرونشاندن حرارت آن کافی است اندکی از آنچه برای رفع حرارت گردوی خشک گفتیم، استفاده شود.

گردو در علم جدید:

گردو دارای کمی اسانس، اینوزیت، ماده تلخ ژوک لاندین، ژوک لون، تانن، مواد پکتیکی، رزینی و غیره است و پوست گردو (قسمت سبز روی گردو که با گذشت زمان و کهنه شدن تیره و قهوه‌ای می‌گردد) دارای مقدار زیادی ژوک لون و اسیدهای مالیک و سیتریک و املاح مختلف، تانن، آمیدون، ژوک لاندین و غیره می‌باشد. ژوکلون در برابر هوا اکسیده و قهوه‌ای رنگ می‌گردد و اگر به‌دست یا پارچه‌ای مالیده شود آنها را رنگین می‌سازد.

برگ درخت و پوست گردو که سبز رنگ است، مقوی معده و ضد کرم و ضد خنازیر بوده، قند خون را پایین می‌آورند و جوشاندهٔ برگها برای شستشوی بیماریهای جلدی و جهت رفع ترشحات بی رنگ زنانگی (لکوره) و به‌صورت غرغره در آنژین و تورم

لوزه‌ها و...مفید است. شیرهٔ قسمت سبز رنگ میوه برای رفع زگیل و مداوای کچلی اثرهای نیکویی دارد. ژوک لون در اگزما، بیماریهای جلدی و برای تسکین خارش به‌صورت محلول ۰/۵۰ درصد کلروفرمی مخلوط در یک یا دو قسمت روغن وازلین استعمال خارجی دارد. برگ تازهٔ گردو ساس و بید را فراری می‌دهد.

روغن گردو به‌سهولت تند و چون زود خشک می‌گردد در نقاشی نیز به‌کار برده می‌شود. چوب گردو در ساختن قسمت چوبی تفنگ و در ساختن اشیاء لوکس و منبّت کاری مصرف می‌گردد.[۱]

برای این که از گردو روغن زیادی به‌دست آید بعد از چیدن میوه، پوست سبز آن را جدا کرده و سه ماه آن را نگهداری می‌نمایند تا خشک شود، زیرا از گردوی تازه فقط امولسیون روغنی به‌دست می‌آید. ولی در ظرف مدت سه ماه، روغن در آن تشکیل و جمع می‌گردد و می‌توان پس از مدت مذکور گردو را مختصری بو داده شکسته مقشرش را بدون حرارت تحت فشار قرار داده و پس از مرطوب کردن تفاله با آب گرم در حرارت تحت فشار قرار داده روغن اول که سفید یا کمی مایل به زردی یا سبزی است مصرف خوراکی دارد و روغن بعدی استعمال صنعتی دارد.

قسمت اعظم روغن گردو از گلیسرید اسیدلینولئیک و کمی گلیسریدهای اسید اولئیک و لینولئیک و ایزولینولئیک و گلیسریدهای اشباع شده (لورین، مبریستین و...) تشکیل شده که به‌زودی در برابر هوا خشک می‌شوند. گردو سرشار از ویتامین‌های A و B و مواد چربی و بیاض‌البیضی و آهن و کلسیم و فسفر و مس و روی می‌باشد و ۵۰ درصد وزنش چربی بوده که برای بیماران مسلول و مرض قندی مفید است مخصوصاً مبتلایان به خنازیر و مرض قند می‌توانند ۲۵ گرم برگ خشک گردو را در یک لیتر آب دم‌کرده روزانه به جای آب میل نمایند. نیز دم‌کردهٔ ۵۰ گرم آن در یک لیتر برای ورم و سرمازدگی و قرمزی پوست مفید است و به شکل کمپرس برای معالجهٔ ورم پلک، جوش، طاول و آبله استعمال دارد و به شکل محلول برای انواع زخمها و زخمهای

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص...

خنازیری و لکوره (ترشح سفید) زنان مؤثر است.

شستن موی سر با آب گردو سبب حفظ و نرمی و درخشندگی موها می‌شود و اگر بدن حیوانات خانه را با آب گردو بشویید حشرات و از جمله مگس به آنها نزدیک نمی‌شود.

در گردو کلسیم توأم با فسفر هست که به‌خوبی جذب بدن شده در سوخت و ساز فعالیت عضلات و اعصاب بدن ضرورت دارد، فسفر در رشد و نموّ و در فعالیت زندگی مؤثر است. گردو اضافه بر اینها دارای املاح پتاسیم، منیزیم و آهن می‌باشد، مواد چربی و ازت که گوشت و تخم مرغ برای ما فراهم می‌کند گردو به تنهایی به ما می‌دهد.

اگر خانمها علاقه دارند موی ابرو و پلک آنها بلند شود باید جوشاندهٔ برگ گردو را با یک نوک سوزن سولفات دوکنین مخلوط کرده و هر روز موی ابرو و پلک چشمان خود را با آن نم بزنند.[۱]

اگر بخواهید از شرّ نیش زنبور مصون بمانید برگ درخت گردو را به‌صورت و دستهای خود بمالید.[۲]

برای جلوگیری از هجوم کک به بدن باید برگ درخت گردو را در بستر آنها مخلوط کرد یا زیر رختخواب گذاشت.[۳]

بو دادهٔ گردو برای نرم کردن سینه بسیار مفید است.[۴]

جوشاندهٔ برگ گردو برای غرغره درد گلو و ورم لوزتین بسیار نافع است.[۵]

جوشاندهٔ پوست خارجی میوهٔ گردو به مقدار ۵۰ تا ۶۰ گرم در یک لیتر آب به‌عنوان داروی غرغره برای گلو و حلق استعمال می‌گردد.[۶]

برگهای گردو برای خنازیر دارویی گرانبهاست. جوشاندهٔ برگهای گردو ۲۵ گرم در یک لیتر آب محلول برای انواع اولسر و زخمهای خنازیر مصرف می‌گردد.[۷]

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۸.
۲- همان.
۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۹.
۴- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۸.
۵- همان، ص ۲۲۷.
۶- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۰.
۷- همان، ص ۱۷۷.

در میان کردها از برگ درخت گردو برای رفع اگزما و روماتیسم و درد مفاصل استفاده می‌کنند.[۱]

درخت گردو، درختی است یک پایه و دارای برگهای مرکب از برگچه‌های خُرد و بزرگ که سنبله گلهای نر آن، وضع آویخته دارد ولی گلهای مادهٔ آن دارای وضع قائم بر روی شاخه‌هاست. این درخت از درختان بسیار مفید به شمار می‌آید و چون ظاهری زیبا و سایه افکن دارد، غالباً اقدام به پرورش آن در باغها می‌شود.

قسمت مورد استفادهٔ آن، برگ، قسمت گوشتدار میوهٔ سبز، پوست و چوب آن است. برگ این درخت و همچنین قسمت گوشتدار میوهٔ نارس آن از مقوی‌های تلخ به حساب آمده اثر تقویت کننده، دفع کرم و درمان ترشحات زنانگی دارد و به‌علاوه کم و بیش در درمان بیماری سل و دیابت اثر مفید ظاهر می‌کند.

در استعمال خارج اثر التیام دهندهٔ زخم و جراحات و ضدعفونی کننده دارد. برگ درخت گردو و قسمت گوشتدار میوهٔ سبز آن، به‌صورت دم‌کرده یا جوشانده در لنفاتیسم و عوارض استخوانی، مفصلی، شایعات و چرکین شدن مجرای بینی، حلق، ورم غدد لنفاوی ناحیهٔ گردن، اگزما، سل استخوانی، مفصلی، اولسرهای چرکین، ضماد بافت استخوانی، ورم لوزه و غیره می‌تواند مصرف شود. در طب عوام از برگ آن به‌عنوان رفع نزله‌های مزمن دستگاه هضم استفاده می‌شود.[۲]

محلول جوشانده و برگهای گردو به مقدار ۲۵ گرم در یک لیتر آب به شکل تزریق برای معالجهٔ ترشح آب سفید در زنان و ورم رحم آنان مصرف می‌گردد.[۳]

جوشاندهٔ برگ گردو در بیماریهای جلدی و اگزما و ترشحات بی‌رنگ زنانه مفید است. مغز گردو در امراض رحمی بسیار مفید است و خارش موضعی زنان آبستن را تسکین می‌دهد. در ورم رحم و دهانهٔ بچه‌دان و خونریزی بسیار مفید است.[۴]

۱- طب سنتی در میان کردان، ص ۸۸.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۱۰۱-۹۳.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۷۸ و ۱۸۰.

۴- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۷.

گردو علاوه بر ویتامین و املاح معدنی دارای مقدار زیادی روی و مس است.[1] برای درمان روماتیسم و سیاتیک باید پوست خارجی سبز گردو را کوبیده و به شکل ضماد روی جاهایی که دردناک است، بگذارد.[2]

خوردن بو دادهٔ مغز گردو با انزروت برای کرم معده نظیر ندارد.[3]

برگ گردو مقوی معده است. مغز گردو با کشمش و انجیر برای معده بسیار مفید است.[4]

جوشاندهٔ پوست خارجی میوهٔ درخت گردو به مقدار ۵۰ تا ۶۰ گرم در یک لیتر آب به‌صورت محلول برای اسهال و اسهال خونی مفید است.[5]

اگر برگهای درخت گردو را در مقدار کمی آب بپزند و آن را مثل ضماد به روی جوشهای پوستی زخمی یا امراض جلدی میکروبی مثل کچلی و گال بگذارند آن را معالجه می‌کند.[6]

آب گردوی تازه را بگیرید و آن رابه روی جاهایی که مبتلا به سودا شده است بمالید بیماری شما معالجه خواهد شد.[7]

جوشاندهٔ برگ تازهٔ گردو برای اگزما مفید است.[8] کمپرس جوشاندهٔ ۲۵ گرم برگ گردو در یک لیتر آب به شکل محلول برای آبله استعمال می‌گردد.

جوشاندهٔ برگ گردو و به مقدار ۵۰ گرم در یک لیتر آب برای رفع ورم سرمازدگی و قرمزی پوست مصرف می‌شود.[9]

دُمبرگهای جوان درخت گردو را روی میخچه و پینه و زگیل دست یا پا بمالید آنها را برطرف خواهد کرد.[10]

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۱. ۲- همان، ص ۱۸۰.
۳- اسرار خوراکیها، ص ۱۱۸. ۴- همان، ص ۱۷۱.
۵- میوه‌ها و سبزهای شفابخش، ص ۱۸۰. ۶- همان، ص ۱۷۸.
۷- همان، ص ۱۸۰. ۸- همان، ص ۱۱۷. ۹- همان، ص ۱۷۸.
۱۰- همان، ص ۱۸۰.

برگ گردو:

یکی دیگر از داروهای گیاهی که در طب سنتی برای پایین آوردن قند خون و جلوگیری از عوارض آن به کار می‌رود، برگ گردو است.

جوشاندهٔ ۲۵ گرم برگ خشک درخت گردو، قند خون را پایین می‌آورد. همچنین گرد کوبیدهٔ پوست دوم گردو و پره‌های وسط آن، چنانچه ساییده شود و بیمار روزی چند قاشق چای خوری از آن بخورد، قند خون را پایین می‌آورد.

برای اگزماهای جلدی مرض قند که در مواضع مخصوص دیده می‌شود، هیچ دارویی مؤثرتر از جوشاندهٔ پوست و برگ گردو و مالیدن روغن گردو نیست. برگ گردو دارای مس و مواد ضدعفونی کننده و ویتامین E است.[۱]

گردوی آمریکایی:

این درخت بومی در مناطق جنوبی آمریکای شمالی است. میوهٔ آن دارای مغزی کمی شیرین، لذیذ و چرب است و پوست آن نازک و به آسانی شکسته می‌شود. این گیاه از نظر ویتامینها و مواد معدنی و چربی خیلی شبیه گردوی معمولی است با اختلافات جزئی مثلاً ویتامین A در این گردو بیشتر از مغز گردوی معمولی است و پتاسیم هم بیشتر است ولی از نظر سایر مواد کمی از گردوی معمولی کمتر است. خواص مغز انواع فوق کم و بیش شبیه مغز گردوی معمولی است.[۲]

* گرمک

گرمک، بعضی از بیماریها را پیشگیری و درمان می‌کند. میزان قند آن خیلی کم است و به همین دلیل، مبتلایان به مرض قند، می‌توانند آن را با خیال راحت مصرف کنند.

گرمک بهترین دارو برای درمان یرقان است و مصرف آن از نقرس و روماتیسم جلوگیری می‌کند. برای رفع عطش و جلوگیری از التهاب مفید می‌باشد، خنک و ملین

۱- کتاب سنتی ایران، ص ۲۲۳.

۲- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۴۵۲.

بوده و مناسب طبع اشخاص صفراوی مزاج است.

گرمک سرشار از ویتامین A.B.C می‌باشد و دارای ده نوع هورمون گیاهی و آنزیم است. سنگ کلیه و مثانه را از بین می‌برد و ضد خشکی مو و پوست است.

گرمک به اکسیر جوانی هم شهرت دارد و اگر خانمها آن را به شکل ماسک به چهره بگذارند چین و چروک و لکهای سیاه صورتشان برطرف می‌شود و پوست چهره از شادابی و طراوت خاصی برخوردار می‌گردد.[۱]

خوردن گرمک بین دو غذا شیر را زیاد می‌کند.[۲]

گرمک خنک و ملین بوده و برای مزاجهای صفرائی مناسب است. گرمک سرشار از ویتامین A و C و سلولز است برای کسانی که از یبوست می‌نالند تجویز شده است. همچنین تشنگی را در تابستان تسکین می‌دهد. اشخاصی که به بیماری دیابت یا بیماری ورم امعاء مبتلا هستند از مصرف آن خودداری کنند.[۳]

* گز

گز درختی است بزرگ و تناور، برگهایش مانند برگ سرو، چوب آن را می‌سوزانند، یک قسم دیگر آن کوتاه و بوته مانند، دارای خوشه‌های گل سفید یا سرخ رنگ است که زنبور عسل آن را دوست می‌دارد، ثمر آن هم خوشبو است. در میان کردها ساقه یا چوب آن را روی آتش می‌گذارند و به محض گرم شدن آب آن، شیره‌ای از آن می چکد که از آن شیره برای التیام اگزما یا سودا استفاده می‌کنند.[۴]

این درخت که در نواحی سردشت و کردستان می‌روید، بر اثر نیش زدن نوعی حشرهٔ کوچک، مادهٔ شیرینی به نام گزانگبین یا گز علفی به خارج ترشح می‌شود که در مجاورت هوا منعقد شده صبح زود قبل از طلوع آفتاب به‌وسیله افراد محلی جمع آوری می‌شود.

۱- مجله برگ سبز، ص ۲۹، مهر ۱۳۷۱.

۲- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۵، ص ۱۴.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۶۵.

۴- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۴۶.

برای این کار، شاخه‌های درخت را تکان می‌دهند و گاهی برگها را که دارای ذرات مادهٔ قندی مذکور است چیده و خشک می‌کنند و گز را از آن جدا می‌سازند.[۱]

درخت گز دارای چند نوع قند و الکل است، مقداری صمغ و لعاب، مواد معدنی و عوامل زنده در بر دارد و از این جهت و از نظر خواص شبیه انگبین‌ها شفابخش و مفید بوده و دارای فلزات گیاهی و ویتامینهای گوناگون می‌باشد. خوردن آن نرمی استخوان را معالجه می‌کند و میکروبهای ناخوش را از بین می‌برد.[۲]

درخت گز در غالب مناطق نسبتاً گرم مانند منطقه مدیترانه، جنوب فرانسه، الجزیره، نواحی جنوبی ایران و غیره می‌روید. پوست آن دارای طعم قابض، کمی تلخ و اثر درمانی است. در بعضی کتب، پوست ریشهٔ گیاه موثر ذکر شده است.

پوست این درخت و گونه‌های مختلف آن، اثر قابض دارد به‌علاوه مدر، اشتهاآور و مقوی است. درگذشته اعراب، شیرهٔ تغلیظ شدهٔ گیاه مذکور را به‌عنوان بند آورندهٔ خون به کار می‌بردند. خاکستر حاصل از سوزاندن این گیاه دارای اثر خنک کنندهٔ اولسرهاست به‌علاوه سوختگیهای مختلف را بهبود می‌بخشد. درخت گز در آذربایجان: شریف‌خانه در ۱۲۲۰ متری. لرستان: بین خرم آباد و اندیمشک. اهواز، بختیاری، اصفهان: نزدیک گاو خونی، شیراز: کنار رود پولوار، نزدیک پرسپولیس. لار، کرمان: کوه سیرج در ۲۲۰۰ متری بین کرمان و بم، بین کرمان و یزد، خبیس، زاهدان، خراسان بین بجنورد و شیروان. قزوین، کرج، تهران، پل جاجرود. کاشان: کوشکوه، یزد و کرمانشاهان می‌روید.[۳]

*گز علفی

آقای دکتر صادق مقدم در کتاب داروهای جالینوسی می‌نویسد: گز علفی یکی از «مان»های ایران است و از برگ گونه‌های مختلف درخت بلوط کرکوس و الوینا و کرکوس پرسیکا هنگام تابستان چکیده می‌شود. درختهای نامبرده در جنگلهای مازندران و

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۱۱۶.

۲- زبان خوراکیها، ص ۱۶۲-۱۶۱.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۳۱۶-۳۱۵.

لرستان و مخصوصاً کردستان به حالت خودرو یافت می‌شود و در ترکیه در نزدیکی ارض روم مشاهده می‌گردد.

گز علفی در ابتدای روزهای گرم تابستان مانند شبنمی در روی برگهای بلوط دیده می‌شود. مادهٔ اصلی گز علفی ساکاروز است.

در اثر نیش حشره‌ای کوچک به برگ و ساقه‌های جوان این درخت در تابستان مادهٔ شیرینی به نامهای محلی «گز علفی» یا «گزو» ترشح می‌شود که در مجاورت هوا سفت شده و روستائیان آنها را صبح روز بعد جمع‌آوری می‌کنند. گز علفی با برگهای خشک بلوط همراه است و سبز رنگ به نظر می‌رسد.[۱]

گز علفی به مقدار بیست تا سی گرم پس از انحلال در آب صاف نموده با داروی دیگر مخلوط به‌صورت تنقیه استعمال می‌شود.[۲]

* گزانگبین

شکرک مترشح از بوته‌های گز را گزانگبین گویند. این شکرک سفت و شکننده و دارای قند و الکلهای مختلف است و خواص دارویی دارد. از جمله به‌عنوان مسهل جهت اطفال و ضد راشیتیسم استعمال می‌شود. به‌علاوه از آن نوعی شیرینی به نام گز درست می‌کنند. گز بویژه در اواخر تابستان به‌دست می‌آید بدین طریق که در زیر درختچه‌های گز چادر می‌اندازند و با چوب محکم به شاخه‌ها می‌زنند و مواد مترشحه را جمع‌آوری می‌کنند.[۳]

گزانگبین اسم فارسی است و به سریانی عروبا گویند و آن شبنمی است که بر درخت گز و سایر اشجار می‌نشیند و مانند ترنجبین منعقد می‌گردد و آنچه بر درخت بید منعقد می‌گردد الطف است از آنچه بر درخت گز و بلوط منعقد می‌گردد و بهترین آن صاف سفید، شفاف، بزرگ دانه مثل مصطکی است که مخلوط به برگ و خاشاک نباشد.

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۱۰.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۷۴.

۳- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۲۳۰۶.

گرم در اول و در خشکی معتدل است. جالی و با قوت مسهله و منقی دماغ و ریاح غلیظهٔ آن و جهت نزلات و تقویت اعضاء تنفس و آلات غذا و ملین سینه و آواز و رافع خشونت آنها از رطوبت، تنگی نفس و مرطوبی مزاج را نافع است. مقدار شربت آن از هفت تا ده درم و گویند تا بیست درم است.[۱]

* گزنه

گزنه گیاهی است علفی، چند ساله و دارای ساقه‌های راست به ارتفاع ۵۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر، بیشتر در اماکن مخروبه، باغها و نقاط مرطوب خارج شهر، نواحی سایه‌دار و جاهایی که چهار پایان در آنجا به‌سر می‌برند، به‌حالت خودرو می‌روید.

از ریشه‌های خزندهٔ آن، پاجوشهایی در کلیهٔ جهات خارج می‌شود که خود باعث آن می‌گردد که گیاه به‌صورت پایه‌های متعدد درآمده، محل رویش خود را بکلی فرا گیرد.

لمس کردن گزنه باعث سوزش می‌شود. قسمت مورد استفادهٔ گزنه، برگهای تازه، ریشه و شیرهٔ حاصل از آن است. دانهٔ آن کم و بیش به مصارف درمانی می‌رسد. گزنه نافع بیماری قند، امراض کلیه و نزله است.

گزنه در نواحی مرطوب غالب نقاط ایران، مخصوصاً مناطق شمالی به حد فراوان می‌روید.

ساقه و برگ گزنه را اگر بکوبند و آن را بگیرند شیره‌ای از آن به‌دست می‌آید که خون را بند می‌آورد. وقتی که کسی خون دماغ می‌شود و خون او بند نمی‌آید، قطعهٔ کوچک پنبه را در شیرهٔ گزنه تر و مرطوب کنند و آن را در سوراخ بینی بگذارند خون بند می‌آید.[۲]

گزنه ادرارآور است چون نیترات دو پتاس که در آن هست خروج ادرار را تقویت می‌کند. سی تا چهل گرم را در یک لیتر آب ده دقیقه جوشانده مدت ۴۸ ساعت میل کنند.[۳]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۷۸ ـ تحفه حکیم، ص ۲۲۰.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۴۳.

۳- همان، ص ۴۵.

دم‌کردهٔ برگ گزنه سفید در نارسائی کبد فوق العاده مؤثر است.[۱]

دکتر تروسو در مورد حمله‌های نزله مختنق که با سرفه همراه باشد دستور می‌دهد یک دسته گیاه گزنه سفید را به بدن بزنند در معالجه بیمار مفید است.[۲]

برای معالجهٔ زخم معده، عفونت، زخم روده و سنگ کلیهٔ صفرا مقدار سی الی چهل گرم برگ تازهٔ گزنه را در یک لیتر آب جوشانده در مدت ۴۸ ساعت بین غذا مصرف نمایند.[۳]

گزنه گیاهی است که بیشتر در کنار رودخانه‌هاو نهرها می‌روید و ارتفاعش حدود چهل سانتی‌متر می‌رسد، برگهایش بیضی و دندانه‌دار و تیغهای ریز مانند مو دارد، هرگاه به برگ آن دست بزنند تیغهای آن به پوست بدن فرو می‌رود و ماده‌ای هم از آن مترشح می‌شود که باعث درد و سوزش می‌گردد، اما پس از آنکه برگهایش پلاسیده و خشک شود گزندگی آن از میان می‌رود و چهارپایان هم آن را می‌خورند. کردها دم‌کرده و جوشاندهٔ آن را برای کمردرد و درد مفاصل به مصرف می‌رسانند و از برگهای سبز آن برای تسکین درد استفاده می‌کنند.[۴]

این گیاه علفی اعضاء پوشیده از تارهای مخروطی شکل و گزنده دارد. قسمت مورد استفادهٔ گزنه برگهای تازه، ریشه و شیرهٔ حاصله از آن است. دانهٔ آن نیز کم و بیش به مصارف درمانی می‌رسد. این گیاه در تقویت اعمال هضم، علاج بیماری قند و ازدیاد ترشح شیر اثر مفید دارد.[۵]

مقدار سی تا چهل گرم گزنه و ریشهٔ آن را در یک لیتر آب ده دقیقه بجوشانند مدت ۴۸ ساعت بین غذا مصرف کنند، مادرانی که از کمی شیر خود نگرانند گزنهٔ پخته را بخورند شیر آنها زیاد می‌شود. گزنه ادرارآور است و خون را هم تصفیه می‌نماید.[۶]

گزنهٔ سفید مقوی و قابض است و در معالجهٔ خونریزی سخت و دردناک همراه با

۱- گلهای و گیاهان شفابخش، ص ۱۸۶.
۲- همان، ص ۱۷۶.
۳- همان، ص ۴۳.
۴- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۴۷.
۵- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۴۹.
۶- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۴۵.

ضایعات رحمی استفاده می‌شود. دم‌کردهٔ برگ گزنهٔ سفید فوق‌العاده مفید و مؤثر است.[۱]

گزنه خروج سموم خون را آسان و سریع می‌سازد.[۲]

گزنهٔ سفید در کنار دیوار خرابه‌ها و نقاط متروک می‌روید. این گیاه در باز کردن قاعدگی، رفع بیماریهای پوست، رفع کرم، ورم لوزه، التهاب لثهٔ دندان، رفع بی‌حسی اعضاء بدن و روماتیسم مزمن اثر مفید دارد.[۳]

* گزنهٔ بدبو

گزنه زرد یا گزنه بدبو، گیاهی است چند ساله، گلهای آن زرد و درشت و دارای بوی ناپسندی است. در شمال ایران و در کلاردشت دیده می‌شود. در کتب طب سنتی این گیاه را «حُرف اصغر» نام می‌برند.

نام علمی این گیاه فلور ایران است. در کتب طب سنتی با نام‌های «قریص احمر» و «المنتنه» یاد می‌شود.

مشخصات:

گیاهی است کوچک با گلهایی به رنگ بنفش و بیشتر در مزارع می‌روید. گفته می‌شود گیاهی است یکساله به بلندی ۵ـ۲۰ سانتی‌متر کمی پوشیده از کرک، برگهای پایین تخم مرغی مایل به گرد و برگهای بالای ساقه کلیه‌ای، بدون دمبرگ می‌باشد.[۴]

استخراج کلروفیل از گزنه:

استخراج کلروفیل از برگ گزنهٔ دو پایه، به کمک الکل یا استن صورت می‌گیرد. کلروفیل خام حاصل از این عمل را در اتردوپترول حل کرده، الکل متیلیک به آن می‌افزایند و ظرف محتوی محلول را تکان می‌دهند تا کاروتن و گزانتوفیل که با کلروفیل همراه است از آن جدا گردد و این عمل را چند بار تکرار نموده با انجام عملیات دیگر، کلروفیل خالص به‌دست می‌آورند.

۱- همان، ص ۱۷۵.
۲- همان، ص ۴۴.
۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۴۹.
۴- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۲۲۰.

* گشنیز

گشنیز گیاهی است یکساله دارای گلهای سفید و چتری از جملهٔ سبزی‌های خوردنی است، خام و پختهٔ آن خورده می‌شود، دانه‌های آن نیز خوشبو است. در میان کردها دم‌کردهٔ برگهای آن را برای تسکین سردرد و دندان درد و درد مفاصل به مصرف می‌رسانند.[۱]

گشنیز گیاهی است علفی و دارای ساقه‌ای شفاف، بی کُرک و به ارتفاع سی تا شصت سانتی‌متر است. میوه‌اش دو فندقه‌ای و معطر می‌باشد. گشنیز از گیاهان با ارزش تیرهٔ جعفری است که میوه‌اش در طبابت به‌عنوان نیرو دهنده، هضم کنندهٔ غذا، مدر، قاعده‌آور، مقوی معده و تهیهٔ تیزانهای مختلف به کار می‌رود. میوهٔ گشنیز به‌علت معطر بودن به‌عنوان ادویه مصرف می‌گردد، به‌علاوه برای معطر ساختن اغذیه و شیرینی و همچنین تهیه بعضی لیکورها، مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۲]

میوهٔ آن مقوی، محرک، بادشکن و معرق است و بیشتر در بیماریهای دستگاه هاضمه مصرف می‌شود و نیز در موارد هیستری استعمال آن توصیه گردیده است. مصرف مقدار کم اسانس آن دارای اثر محرک ولی به مقادیر زیاد مستی و سپس خواب عمیق می‌آورد. گشنیز باه را ضعیف می‌کند. دم‌کردهٔ برگ آن سردرد را تخفیف می‌دهد، میوه‌اش درد دندان را تسکین می‌دهد.[۳]

در میوهٔ گشنیز یک مادهٔ الکلی به‌نام کریاندرل coriandrol وجود دارد که اکسید شده و سیترال به وجود می‌آورد. روغن میوهٔ گشنیز دارای ترپنها، پیننها با مقدار جزئی الکلهای ژریانئول و بورنئل است.

مواد معدنی گشنیز نباید از هفت درصد تجاوز کند و خاکستر باقیماندهٔ نامحلول میوهٔ گشنیز در اسید نباید از یک درصد متجاوز باشد. گشنیز همراه با داروهای مسهل باعث جلوگیری از زکام می‌شود.

۱- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۵۰.

۲- گیاهان دارویی، ج ۳، ص ۵۹۳-۵۹۲.

۳- دارونامه، دکتر احمد پارسا.

گشنیز از رازی:

این سبزی از صعود بخار معده به طرف سر جلوگیری می‌نماید و غذا را مدتی در معده متوقف می‌سازد و از این خاصیت برای مبتلایان به اسهال و لینت امعاء استفاده می‌شود و همچنین برای کسانی که معدهٔ آنها خالی است به خصوص اگر با سرکه و سماق بخورند. افراط در خوردن این سبزی بسیار ضرر دارد چون ممکن است سبب فساد خون گردد.

گشنیز در کتابهای قدیمی:

کزبره را به فارسی گشنیز نامند. بری و بستانی می‌باشد. بری را برگ ریزه تر و مایل به زردی و تخمش کوچکتر و هر دو عدد به هم ملاصق می‌باشد. در جمیع افعال قوی‌تر از بستانی است و بری و بستانی آن مرکب القوی و نزد بقراط سرد می‌باشد.

به قول مایرهوف: آن مقوی معده و محرک و باد شکن است. هروی جلجلان بر وزن بلبلان را به گشنیز خشک معنی نموده است و بعضی به کنجد (سمسم) معنا کرده‌اند و برخی بر هر دو. در کنزاللغه گوید: جلجلان دانهٔ کنجد و دانهٔ گشنیز می‌باشد. در برهان گوید: دانهٔ گشنیز و دانهٔ کنجد است. در منتهی‌الارب و اقرب الموارد و دهخدا گوید: جلجلان بر سمسم (کنجد) و کزبره (گشنیز) شامل است.

بعضی از مؤلفان گویند: جلجلان از لغت هندی یا حبشی گرفته شده ولی احتمال می‌رود لغت تازی باشد مربوط به جلجل به معنی زنگوله است، زیرا تخمدان این گیاه به شکل زنگوله است.[1]

گشنیز در روایات:

ابراهیم بن عبدالحمید از امام ابی‌الحسن علیه السلام نقل کرده که فرمود: «اکل التفاح و الکزبرة یورث النسیان».[2] یعنی: خوردن سیب و گشنیز باعث فراموشی می‌شود.

۱- الابنیه بهم ۲۶۶ زل ۲۰۲، تحفه ص ۲۲، مایرهوف م ۱۸۳.

۲- کافی، ج ۶، ص ۳۶۶.

در وصیتهای پیغمبرﷺ به حضرت علی﷣ چنین آمده است: ای علی، نُه چیز باعث فراموشی است: خوردن سیب ترش، خوردن گشنیز، پنیر، نیم خوردهٔ موش، خواندن روی قبرها، راه رفتن میان دو زن، انداختن شپش در حال زنده، حجامت در نقره و بول کردن ایستاده در آب.[۱]

ترکیب شیمیایی:

دانه‌های گشنیز دارای ۰/۵ تا یک درصد اسانس و در حدود ۱۳ درصد روغن ثابت، تانن و اکسالات کلسیم می‌باشد.

مصرف و مقدار خوراک:

گشنیز را به‌عنوان دارویی معطر، محرک و بادشکن به کار می‌برند. مقدار مصرف آن ۵۰۰ میلی گرم است.[۲]

* گلابی

گلابی برای امراضی که قوا را تحلیل می‌برد مانند کم‌خونی و ضعیف بودن مفید است. آب گلابی برای اطفال بسیار مفید است. بزاق را زیاد می‌کند، درمان رعشه است و اعصاب را تسکین می‌دهد.[۳]

موقع شام اگر یک گلابی را با پوست بخورید شب ادراری شما زیاد خواهد شد. پوست دو گلابی را مدت یک ربع دم‌کرده و بخورید خواص خود گلابی را دارد. صد گرم برگ تازه و جوان درخت گلابی را اگر مدت ۲۰ دقیقه در آب دم کنید، دم‌کرده‌اش ادرارآور بوده و در مورد ورم مثانه مخصوصاً مصرف آن تجویز شده است.[۴]

۱- مکارم الاخلاق، ص ۵۰۷؛ خصال، ص ۴۲۳؛ دعوات الراوندی الآداب و السنن، ج ۷۶ ص ۳۱۹؛ الفقیه، ج ۴، ص ۲۶۱.

۲- مفردات پزشکی جدید (فارما کوگنوزی) ۱۹۷۳، ص ۲۷۰.

۳- اعجاز خوراکیها، ص ۲۲۱.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۷.

کسانی که مبتلا به روماتیسم یا نقرس می‌باشند گلابی برای آنها فوق العاده مفید است.[۱]

تانن و املاح پتاسیم که در گلابی هست اسیداوریک را به هر اندازه که باشد حل می‌کند به همین جهت برای افراد مبتلا به درد مفاصل فوق‌العاده مفید است.[۲]

دم‌کردهٔ برگهای تازهٔ درخت گلابی به قدر ده گرم در یک لیتر آب که به آن پوست خشک سیب درختی را که گرد شده باشد اضافه کنید عمل مفید و مؤثری در دردهای قولنج و تصلب شرایین دارد.[۳]

افراد مبتلا به فشارخون اگر مرتب گلابی بخورند و بدن آنها مواد غذائی این میوه را جذب کند خون آنها تصفیه شده و نتیجه خوبی دارد.[۴]

گلابی رسیده خوب جویده شود درمان سوء هاضمه است و مدر و ملین می‌باشد.[۵]

آب گلابی مهسل قوی است، دارای ویتامین‌های B و C و مقداری هم ویتامین A می‌باشد. گلابی را باید با پوست خورد چون مقداری منگنز دارد.[۶]

گلابی دارای ویتامینهای C,B,A و PP و عناصر آهن، کلسیم، فسفر، منیزیم، پتاسیم و منگنز و...است و برای کسانی که به روماتیسم و نقرس و درد مفاصل مبتلا باشند سودمند می‌باشد.

خوراک گلابی باعث ایمنی از فشار خون می‌شود. جوشاندهٔ گلابی را قبل از خواب بخورند دفع یبوست می‌کند و صد گرم برگ درخت مذکور را با پوست سیب درختی بطور مساوی اگر خشک کرده، دم نمایند برای سنگهای کلیه و مثانه مفید است. صد گرم برگ تازه و جوان گلابی را اگر بیست دقیقه در آب جوش دم کنند ادرار را زیاد کرده و ورم مثانه را شفا می‌بخشد.

گلابی را از قدیم می‌شناخته‌اند و دو قرن قبل از میلاد کانتون لانسین از شش نوع آن

۱- همان.
۲- همان.
۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۴۰.
۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۷.
۵- اسرار خوراکیها، ص ۱۱۶ و ۲۳۱.
۶- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۹.

تعریف کرده است و یک قرن بعد پلین ۴۲ نوع آن را نام برده. جالینوس برای رفع عطش و دانشمندان دیگر در میگرن تجویز می‌کرده‌اند.

گلابی به نام میوهٔ بی‌آزار مشهور شده و همیشه پزشکان گلابی و سیب را حتی در بیشتر بیماریهایی که از خوردن میوه ممنوع بودند، تجویز کرده‌اند.

گلابی علاوه بر داشتن ویتامینها و عناصر معدنی مختلف، دارای مواد قندی، اسیدهای آزاد، انورتین، آسپاژین و انواع پانتوزان است.

گلابی دارای قند و پکتین و تانن و مقدار زیادی املاح می‌باشد از جمله پتاس که به کمک تانن موجود در آن، اسید اوریک جمع شده درد مفاصل را حل و دفع می‌کند. نیز دارای فسفر است که تعادل عصبی برقرار می‌سازد و سدیم که جذب مواد غذایی را آسان می‌سازد و منیزیم که قسمتهای فیبروزی اعصاب را ترمیم می‌کند و کلسیم که استخوان‌بندی را تقویت می‌کند و گوگرد که ضدعفونی کننده است و کلر که برای استخوانها و مفاصل مفید است، آهن و مس و ارسنیک که در تشکیل مواد خونی به‌کار می‌رود، ید که برای غدهٔ تیروئید خوب است و مقداری اکسید فریک و اسید فسفوریک و اسید سولفوریک و اسید سیلیسیک و ویتامینهای B,A و C می‌باشد.

برگهای گلابی دارای گلوکوزید و هیدروکینون و فلوریدزین می‌باشد و آرام‌بخش و مدر بوده برای اسهال، فشار خون، بی‌خوابی، ناراحتی اعصاب، میگرن و اختلالات کلیه و مثانه مصرف می‌شود.

خوردن کمپوت گلابی به‌عنوان صبحانه بر طرف کنندهٔ یبوست است و گلابی تازه برای بیماران مرض قندی بدون اشکال می‌باشد.

گلابی با عطر و اسانس مخصوصی که دارد؛ محرک روحی است. اگر گلابی تازه و خوب رسیده را خوب بجوید و روزانه یک عدد آن را بخورید برای کسانی که معدهٔ ضعیف دارند مؤثر می‌باشد. همینطور دم‌کردهٔ برگ آن و اگر کسی روزانه فقط یک گلابی صبح و ظهر و شب بخورد و چیز دیگری نخورد فشار خونش پس از ۳-۴ روز پایین خواهد آمد.

گلابی مدر بوده اعضاء را تر و تازه نگه می‌دارد و با املاح قلیایی و سلولز و طعم و عطر و اسانسهایی که دارد برای جسم و جان (روح) خوب است. گلابی برای ترشحات دستگاه گوارشی مناسب می‌باشد. گلابی و سیب بهترین میوه‌ها برای بیماران می‌باشند.

گلابی اعصاب اشخاص عصبانی را آرام و اعمال غدد داخلی را تقویت و خون را تصفیه و کلیه‌ها را به راه انداخته و روده‌های تنبل را تحریک و بیماریهای گلو و ضعف عمومی و کم‌خونی و سل را سودمند می‌باشد. گلابی در آفتاب خشک شده که مقدار زیادی گلوسید دارد منبع انرژی بوده و سرد شدهٔ جوشاندهٔ ۴۰ـ۵۰ گرم آن در یک لیتر آب ملین و مبرد خوبی است. گلابی را هم می‌توانید قبل یا بعد از غذا بخورید و هم با غذا میل نمایید ولی کسانی که لینت مزاج دارند بعد از غذا بخورند بهتر است.

جوشاندهٔ چند دقیقه‌ای ۴۰ـ۵۰ گرم برگ درخت گلابی در یک لیتر آب برای ضدعفونی کردن مثانه و ورم آن و ورم پروستات و سنگ کلیه روزانه چهار پنج لیوان خوردن نافع است و اگر پوست آن را ۵۰ گرم در یک لیتر آب بجوشانند برای شستن زخمهای سمج و مزمن مفید است، هر چند بهتر است سیب و گلابی را با پوست خورد ولی اخیراً با سمپاشیهایی که می‌شود بهتر از همه آن است که اول به خوبی آنها را بشویند که هنگام پوست کندن مقداری از سموم باکارد وارد آن نشود ولی باید دانست که پوست گلابی نیز مانند سیب ویتامینهای بیشتری مخصوصاً A و دیاستازها دارد. و نیز آب گلابی مسهل است.

صد گرم گلابی ۶۳ کالری حرارت ایجاد می‌نماید. برخی به وجود ارسنیک در گلابی قایل بوده و بدین جهت آن را ضد رعشه دانسته‌اند و منگنز آن را مقوی دیاستازها محسوب داشته‌اند.

گلابی میوهٔ نشاط‌آور و تقویت‌کنندهٔ قوای فکری است و در تعادل انفعالات شیمیایی بدن و در تحریک عضلهٔ قلب و انعقاد خون بسیار مؤثر است، زیرا کلسیم فراوان در آن موجود است. چون دارای پتاسیم است لذا برای دفع سموم و حفظ تعادل یونهای خون و فعالیت کلیه‌ها ضروری است و به خاطر وجود آهن در آن برای یکی از ارکانهای زندگی

ما در به وجود آمدن خون و گلبولهای قرمز بسیار لازم است. و برای وجود منیزیم و فسفر در حفظ تعادل و نشاط و فعالیت فکری ما ضرورت حیاتی دارد.

گلابی با داشتن انواع ویتامینها به نشاط و تندرستی ما کمک می‌کند و با وجود مقدار زیادی پتاسیم در آن موجب بهتر سوختن مواد چربی شده و نمی‌گذارد مواد اسیدی و چربی خون بالا رود و چون خاصیت لینت و ادرار آوری دارد عمل شستشو را انجام می‌دهد و باعث دفع سموم می‌شود. و مواد هیدرات دوکربن یا قند گلابی از لوولز و گلوکز تشکیل یافته به‌خوبی در بدن جذب می‌شود ولی مبتلایان به ورم روده بهتر است آن را به‌صورت پخته و کمپوت میل نمایند.

گلابی در روایات:

امام صادق‌علیه‌السلام فرمود: گلابی معده را دباغی می‌کند و آن هم مانند «به» معده را قوی می‌گرداند.[۱]

امام‌علیه‌السلام فرمود: «الکمّثری یجلو القلب و یسکن اوجاع الجوف».[۲] «گلابی قلب را نورانی می‌کند و دردهای درون را آرام می‌نماید».

جابر جعفی گوید: امام باقرعلیه‌السلام فرمود: گلابی بخورید که دل را روشنایی می‌بخشد.[۳]

حلبی گوید: امام صادق‌علیه‌السلام بر کسی که به آن حضرت از درد دل شکایت می‌کرد، فرمود گلابی بخورد.[۴]

دم‌کردهٔ برگهای تازهٔ درخت گلابی به مقدار ده گرم در یک لیتر آب که به آن پوست خشک سیب درختی را که ساییده شده باشد اضافه کنند، عمل مفید ومؤثری در ورم مثانه، امراض کیسهٔ مثانه و دردهای قولنجی دارد و ادرار را به حالت اعتدال می‌آورد.

۱- مکارم الاخلاق ص ۱۹۶.

۲- محاسن ج ۲، ص ۵۵۳؛ مکارم الاخلاق، ص ۱۹۹.

۳- بحار، ج ۶۶، ص ۱۷۵.

۴- طب الائمه، ص ۱۳۵.

* گل انگشتانه

گیاهی است ۲ یا ۳ ساله، پوشیده از تار و به ارتفاع ۰/۵ تا ۱/۶۰ متر که به حالت خودرو در جنگلها و اراضی سیلیسی غالب نقاط اروپا می‌روید.

دانه‌های آن پس از آزاد شدن از میوه، در پائیز شروع به نموّ می‌کند و در اوایل بهار از آن برگهایی ظاهر می‌گردد که عموماً واقع در سطح زمین ولی دارای حالت نسبتاً قائم‌اند. از وسط این برگها که در سال دوم خیلی بزرگ می‌گردند و به طول ۲۰ تا ۳۰ سانتی‌متر می‌رسند، ساقه‌ای گلدار خارج می‌شود. گلهای آن در فاصلهٔ ماههای خرداد و مرداد به‌صورت سنبله‌ای دراز در قسمت انتهایی ساقه ظاهر می‌گردد. این گیاه در زمینهای آهکی هم رشد می‌کند.

قسمت مورد استفاده، برگهای آن است که در هنگام گل دادن چیده می‌شود. زمین زراعتی انگشتانه باید سیلیسی اسید، سبک و دارای خاکبرگ کافی باشد. به‌علاوه باید وضع زمین طوری باشد که نور کافی به گیاه برسد.

کودهای طبیعی بهترین کود برای پرورش گیاه است. از کودهای شیمیایی مفید باید اسید فسفریک، نیترات دوسود، سولفات آمونیاک و سولفات منگنز را نام برد.

در پرورش این گیاه باید بذری را انتخاب نمود که در تابستان سال قبل از گیاه به‌دست آمده باشد. برای این کار دانه را پس از مخلوط کردن با ماسهٔ نرم، می‌کارند و سپس گیاه جوان حاصل را به زمین اصلی انتقال می‌دهند.

برداشت محصول:

برگ را باید به دقت از ساقه گیاه جداکرده (از جمع آوری برگهای فاسد و پژمرده یا طفیلی زده خودداری به‌عمل آید). خشک کردن برگها باید سریعاً انجام گیرد تا حالت طبیعی خود را حفظ کند برای این کار ابتدا برگها را تحت اثر گرمای خورشید قرار می‌دهند و سپس در اتو که گرمای حداکثر ۵۰ درجه داشته باشد، خشک می‌کنند. (خشک کردن آن در خلأ و در گرمای مناسب بهتر است).

برگ انگشتانه باید در جای خشک و در ظروف سربسته، دور از هوا و نور نگهداری شود و همه ساله نیز عوض گردد.

می‌گویند: این گیاه به حالت وحشی در ایران دیده نشده است ولی گاهی پرورش می‌یابد. همچنین گیاه گل انگشتانه دارای مواد دیژیتالین می‌باشد.

قسمت مورد استفادهٔ دیژیتال، برگهای آن است. و باید برگها را به دقت از ساقه گیاه جدا کرد و سریعاً نسبت به خشک کردن آن (ابتدا تحت اثر گرمای خورشید و بعد در اتو که گرمای آن حداکثر ۵۰ درجه باشد) اقدام نمود و در ظروف تاریک و در بسته محفوظ نگهداشت.

دیژیتال خشک شده، معطر و مطبوع، شبیه بوی برگ چای ولی طعمش تلخ است.

ترکیبات شیمیایی:

گیاه گل انگشتانه دارای مواد: دیژیتالین، دیژیتالوز، دیژیتالید و اسید دیژیتالیک می‌باشد.

مسمومیت:

دیژیتال اگر به مقادیر کم ولی بطور مداوم مورد استفاده قرار گیرد، عدم تحمل خاصی به‌وجود می‌آورد که به‌صورت سه نوع اختلال: قلبی، معدی، روده‌ای و عصبی ظاهر می‌شود.

مقادیر سمی دیژیتال به تناسب محل رویش گیاه، شرایط زمین و برخی عوامل ناشناخته تفاوت می‌نماید، مانند آنکه دم‌کرده ۱۵ گرم برگ دیژیتال ناحیه‌ای به نام ECOSSE، هیچ گونه خطری به‌وجود نمی‌آورد، در صورتی که دم‌کرده ۴ گرم برگ دیژیتالندن، می‌تواند عوارض شدید ایجاد کند.

مسمومیت از دیژیتال غالباً بر اثر مصرف بی رویه و زیاده از حد درمانی گیاه یا مصرف مقادیر درمانی ولی مداوم آن، پیش می‌آید. در صورت مسمومیت مریض و قبل

از رسیدن پزشک متخصص باید حالت استفراغ را اگر هنوز وقت برای خروج محتویات مجرای گوارش در بین باشد، در بیمار به‌وجود آورد، تانن و قهوهٔ قوی به مسموم خورانید، بدن بیمار را به‌خوبی ماساژ داد، مسموم کوچکترین حرکتی نباید انجام دهد.

خواص درمانی:

دیژیتال از جمله داروهای مهم مقوی قلب است و عمل ملایم‌کننده، تقویت و تنظیم کننده انقباضات قلب دارد، به‌علاوه چون تنگ کنندهٔ مجاری عروق سطحی می‌باشد، باعث بالا رفتن فشار شریانی می‌گردد. دیژیتال اثر مدر نیز دارد ولی این عمل، با آن‌که در اشخاص سالم به نحو ضعیف بروز می‌کند، در مبتلایان به استسقاء، خیز اندامها و جمع شدن آب در بافتها، به نحو مؤثر ظاهر می‌شود. اثر مدر دیژیتال معمولاً ۲۴ تا ۳۶ ساعت پس از مصرف آن ظاهر می‌گردد و ۳ تا ۷ روز ادامه پیدا می‌نماید.

دیژیتال در بیماریهای مختلف قلب، نظیر بی نظمی و نارسائی ضربان آن، ورم ماهیچه دل، ضعف قلب و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد. مصرف دیژیتال و فرآورده‌های آن در بیماریهای مختلفی که احتیاج به تقویت قلب باشد معمول است مانند آنکه آن را در ذات الریه، ذات الجنب، رماتیسم‌های حاد، سل و غیره به کار می‌برند با مصرف دیژیتال، چون ضمن دفع ادرار، کلرورها نیز دفع می‌گردد، حالت عمومی بیمار، وضع رضایت بخش پیدا می‌کند.

باید توجه داشت که دیژیتال و فرآورده‌های آن باید حتماً با نظر پزشک معالج مورد مصرف قرار گیرد و در برخی از بیماریهای قلبی، همچنین زیاد بودن فشار شریانی، اختلالات معده، روده، منشأ عصبی یا مسمومیت، ورم آئورت، خونریزیهای مغزی، اورمی، ناراحتیهای قلبی زمان حاملگی، گواتر اکزوفتالمیک و غیره نباید مورد استفاده قرار گیرد.

چون مواد مؤثرهٔ برگ دیژیتال در بدن جمع می‌گردد از این جهت نباید مصرف مقادیر درمانی این دارو ادامه پیدا نماید، یعنی پس از مصرف دیژیتال یا مواد مؤثرهٔ آن به مدت

۳ تا ۵ روز، باید ۱۵ تا ۲۰ روز از به کار بردن آن خودداری کرده، از داروهای دیگری که عمل مشابه دارند، استفاده به‌عمل آورد.

صور دارویی:

گرد برگ به مقدار ۰/۱ تا ۰/۸ گرم به شکل کاشه یا حب، دم‌کرده، مخصوصاً خیساندهٔ مقدار مذکور (خیساندهٔ برگ بر همه ترجیح دارد) در ۱۲۰ تا ۱۶۰ گرم آب، برای مصرف در ۲۴ ساعت برای اشخاص بالغ و ۰.۱٪ تا ۰.۲٪گرم بر حسب هر یک از سنین عمر در اطفال بزرگتر از ۲ سال.

ناسازگاری:

دیژیتال و فرآورده‌های آن با موادی نظیر تانن، تنطور ید، (گیاهی از تیرهٔ گل سرخ)، مواد قابض، تریاک و فرآورده‌های آن، املاح آهن، نقره و سرب، بلادون، ژوسکیام و غیره ناسازگاری دارد.

دیژیتالین داروی با ارزشی در درمان بیماریهای قلبی است که آن را از برگ دیژیتال (گل‌انگشتانه) استخراج می‌نمایند. اثرات درمانی این دارو در اواخر سالهای ۱۷۰۰ به‌عنوان داروی قطعی برای رفع ورم کشف گردید. بعدها اثرات دیگر دیژیتالین که عبارت از تأثیر آن روی قلب بود، مورد توجه قرار گرفت.[۱]

استفاده از گیاه برای دفاع:

گل انگشتانه که به‌علت شباهت گلهای آن به انگشتان آویزان شده دست انسان، به این نام خوانده شده، حاوی ماده‌ای است که یکی از پر مصرف‌ترین داروها برای بیماریهای قلبی می‌باشد. عصارهٔ گل انگشتانه مقوی قلب است.

نوعی پروانه ، عصارهٔ این گیاه را در بدن خود انباشته می‌کند، بدون این که به خود

۱- راهنمای پزشکی خانواده، ص ۱۵۱.

پروانه صدمه‌ای برسد. پروانه، از این عمل به‌منظور حفاظت خود در مقابل پرندگانی که قصد تهاجم به او را دارند استفاده می‌کند. پرندگان به تجربه دریافته‌اند که نباید از این پروانه‌ها برای تغذیه استفاده کنند، زیرا موجبات ناراحتی آنها را فراهم خواهد ساخت.[۱]

* گلپر

گلپر گیاهی است از تیرهٔ چتریان که دو ساله می‌باشد. این گیاه در همهٔ اماکن کوهستانی معتدل نیمکرهٔ شمالی می‌روید و در ایران نیز فراوان است. دارای برگهایی پهن می‌باشد، گلهایش زرد رنگ و میوهٔ رسیده‌اش به شکل فلسهای نازکی می‌باشد که دانهٔ کم ضخامتی را در بر دارند. به گلپر، کوله پر، گیاه حلتیت طیب، انجدان طیب، انجدان سفید، اسفندلیون نیز معروف است.[۲]

می‌گویند: کولهٔ پر تخم انجدان سفید است.[۳]

تخم کاشم که انجدان رومی می‌باشد را به فارسی گلپر نامند.[۴]

نوعی از انجدان که خوشبو و سفید و خوراکی و مستعمل است را به مازندرانی کولاپر گویند.[۵]

گلپر ساقه‌های ضخیم و برگهای بزرگ دارد و بیشتر در نقاط مرتفع می‌روید و از برگها و جوانه‌ها و غنچه‌های ناشکفته و دانه‌های آن استفاده می‌شود.

سابقاً که آنتی‌بیوتیک‌ها کشف نشده بودند، بویژه گلپر را برای معالجهٔ سوزاک به کار می‌بردند. میوهٔ گلپر ضد تشنج و ریشه و برگش هضم کنندهٔ غذا هستند.

مقدار مصرف آن از میوه یا برگ یک قاشق دسرخوری در یک فنجان آب جوش است که باید ده دقیقه دم بکشد و هر روز سه فنجان از آن را بین اغذیه مصرف کنند.

شلیمر معروف در کتاب خود نوشته است که گلپر در کوههای توچال زیاد می‌روید و

۱- مجله برگ سبز، ص ۴۷، خرداد و تیر ۱۳۷۱.
۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۳۶۴.
۳- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۶۱.
۴- قرابادین کبیر، ص ۳۴۶.
۵- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۱۱.

داروسازان ایرانی عقیده دارند که حلتیت الطیب میوهٔ گیاهی شبیه به گلپر است و حال این که طبق مطالعاتی که در این باره کرده‌اند این عقیده اشتباه است و حلتیت الطیب کمترین شباهتی از حیث مواد شیمیایی با گلپر ندارد. باید گفت که تخم انجدان با تخم گلپر فرق زیادی دارد.[۱]

گلهای گلپر مایل به سبز است. وقتی ساقه‌های این گیاه را می‌شکنید و در مقابل آفتاب قرار می‌دهید، قطرات کوچکی از مواد قندی از آن مترشح می‌شود. گلپر از گیاهان خانوادهٔ هویج است. سوئدی‌ها ریشهٔ آن را به‌عنوان مادهٔ ضد هیستری و صرع استعمال می‌کنند و روسی‌ها نوعی ماده دارویی برای معالجهٔ اختلالات هاضمه (کم کاری معده، اسهال، اسهال خونی) و دفع کرم‌های روده از آن تهیه می‌کنند.

در استعمال خارجی از فشردهٔ برگها و ریشهٔ گلپر در درمان کورک، سیاه زخم، زخمهای معمولی، آبسه و محل گزیدگی حشرات به کار می‌رود. علاوه بر آن داروی مناسبی برای قوهٔ باه است و برای اعاده سلامت نیروی جنسی در حالاتی که هیچ نوع مرض روحی و جسمی وجود ندارد مؤثر می‌باشد.

عصارهٔ تمام قسمتهای گیاه برای رفع سردی و ناتوانی جنسی استعمال می‌شود و روزانه یک قاشق مرباخوری از آن مصرف می‌کنند.[۲]

گلپر به گیاه و در عین حال به گرد حاصل از دانهٔ ساییدهٔ آن نیز گفته می‌شود.

گیاهی است علفی چند ساله و کلیهٔ اعضای آن معطر می‌باشد. میوهٔ آن تخم مرغی کمی ضخیم و معطر به رنگ سبز تیره به طول ۱ـ۱/۵ سانتی‌متر است. این گیاه در دامنه‌های البرز، شمیرانات و ییلاقات اطراف تهران و گچسر و در مناطق غرب ایران بطور خودرو می‌روید.

ترکیبات شیمیایی:

در دانه‌های گیاه اسانس روغنی فرّار وجود دارد که از گرد آن برای معطر ساختن

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۸۵.

۲- صد گیاه و هزار درمان، ص ۳۰۰.

بعضی غذاها استفاده می‌شود. از نظر خواص درمانی،گلپر ضد نفخ است و به هاضمه و رفع سوء هاضمه کمک می‌کند.[1]

خواص:

گلپر ضدعفونی کننده و میکروب کش قوی است. خوردن مقدارکم آن موجب نشاط و در هضم غذا موثر می‌باشد. اشتها و ترشحات معده را زیاد و سموم بدن را دفع می‌کند.[2]

* گلپوره

سی تا چهل برگ خشک گلپوره را در یک لیتر آب ده دقیقه بجوشانند این جوشانده را اگر غرغره کنند انواع گلودرد و آنژین را درمان خواهد کرد.[3]

* گل حنا

گیاهی زیبا، علفی، یکساله، به رنگ سبز روشن و به ارتفاع ۰/۲۰ تا یک متر است. ساقهٔ ترد، گوشتدار و متورم در بندها دارد. گلهای درشت و زیبای آن به رنگ زرد و دارای کاسه‌ای منتهی به دنبالهٔ دراز و خمیده است. در جنگلهای، نواحی کوهستانی کم ارتفاع و مناطق مرطوب و سایه‌دار می‌روید.

میوه‌اش پوشینه، دراز و محتوی دانه‌هایی است که پس از رسیدن گل می‌دهد. در نواحی مختلف اروپا، آسیا، ایران پراکنده است.

جوشاندهٔ ۲۰ در هزار آن در گذشته به‌عنوان مدر مصرف داشته، جهت دفع سنگ کلیه و درمان آب آوردن انساج بدن به کار می‌رفته است.

مصرف مقادیر زیاد آن قی‌آور، دارای اثر مسهلی و سمی است که ایجاد بیماری قند

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۴۰۳.

۲- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۰.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۰.

می‌کند. در استعمال خارج، از له شده یا جوشاندهٔ آن جهت درمان زخم و جراحات و بواسیر استفاده می‌شود.[۱]

گل حنا در نواحی شمالی ایران، هشتپر، اسالم، خلخال در ارتفاعات ۱۰۰-۲۰۰ متری می‌روید. نوع زینتی آن به‌علت زیبایی که دارد مانند سایر گونه‌های زینتی پرورش می‌یابد.[۲]

حنا گیاهی است چند ساله به بلندی ۱ متر، برگ آن درشت، باریک، دراز، بیضی و نیزه‌ای نوک تیز به رنگ سبز روشن است. ساقهٔ آن خیلی ترد، شکننده و گوشتی است. گلهای آن درشت به رنگ زرد و میوهٔ آن به شکل کپسول کمی دراز که دانه‌ها در آن قرار دارند.

ترکیبات شیمیایی:

برگهای آن دارای تانن، مواد قندی و یک مادهٔ قی‌آور است. عصارهٔ الکلی گیاه خاصیت آنتی‌بیوتیک چشمگیری بر ضد تعدادی از قارچهای بیماری‌زا و باکتریهای بیماری‌زا دارد.

خواص ـ کاربرد:

برگهای گیاه مدر است و در موارد استسقا و دفع سنگ، کلیه اثر مفید دارد. برگهای درشت آن را مانند اسفناج می‌خورند. اسراف در مصرف آن ایجاد تهوع و نوعی مسمومیت خفیف می‌کند و چون در برگهای آن مواد قندی وجود دارد، مصرف آن برای بیماری قند مضر است.[۳]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۵۵.
۲- همان.
۳- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۱۱۸.

* گل جعفری

گیاهی است یکساله، نیمه علفی و خشبی و ظاهراً شبیه همیشه بهار، ساقهٔ آن افراشته به بلندی ۲۰ـ۶۰ سانتی‌متر است. برگهای آن متقابل با بریدگی عمیق، گلهای آن نسبتاً بزرگ و طبق آن به قطر حدود ۱۰ سانتی‌متر، گلها لوله‌ای به رنگ زرد یا قهوه‌ای نارنجی و معطر است.

ترکیبات شیمیایی:

دارای اسانس و مادهٔ رنگی است. گلبرگ‌ها دارای کوئرستاژتین و کوئرستاژمیترین است.

خواص ـ کاربرد:

در هند از گلهای گیاه گل جعفری برای معالجهٔ ناراحتی‌های چشم و برای التیام زخمهای بدن استفاده می‌شود و برای تصفیهٔ خون مفید است و از عصارهٔ گیاه برای قطع خون بواسیر و تسکین درد ماهیچه‌ها استفاده می‌شود.[۱]

* گلرنگ

گلرنگ گیاهی است یکساله و معمولاً خاردار اما انواع بی خار آن نیز وجود دارد. گلرنگهای ایران دارای گلهای قرمزی می‌باشند اما انواع خارجی آن به رنگهای زرد یا نارنجی هستند. این گیاه را به فارسی گلرنگ و تخم آن را کافشه یا خشک دانه و در گیلان کاجره می‌گویند. در کتب طب سنتی نام‌های عربی آن، قرطم و عصفر و تخم آن با نام های حب العصفر و بدرالاحریض آورده شده است.

گلرنگ ریشه در مشرق زمین دارد، از نواحی عربستان برخاسته و پس از آن به سایر مناطق دنیا رفته است و امروزه، در اغلب کشورهای جهان به‌عمل می‌آید. روغن و مادهٔ

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۲۷۳.

رنگی گلهای آن مورد توجه است.

در مشرق زمین از گلهای آن به‌عنوان یک داروی محرک، مسکن و مسهل و معرق در جوشانده بیست و پنج گرم گل در یک هزار گرم آب یا بطور خیساندن در آب ولرم استفاده می‌شود و به‌علاوه برای آن خاصیت قاعده‌آور و ضد ورم و تحلیل برنده «تومور» قائل هستند.

در چین معمول است از اواخر فروردین تا خردادماه که گلرنگ در دوران گل‌ریزی است، با تغییر رنگ گلبرگهای آن از نارنجی به قرمز، گلها را با احتیاط و دقت فراوان می‌چینند تا به «تخمدان گل» که به میوه تبدیل می‌شود، آسیبی وارد نیاید.

ترکیبات شیمیایی:

از گلهای لوله‌ای کاپیتولهای این گیاه، ماده‌ای به رنگ زرد زیبا محلول در آب و مادهٔ دیگری به رنگ قرمز و محلول در آب قلیایی شده به‌دست آورده‌اند. مادهٔ رنگی اخیر کارتامین یا اسیدکارتامیک نامیده شده است.

میوهٔ این گیاه که به غلط دانه خوانده می‌شود، دارای ۳۰ تا ۳۷ درصد از پروتئین‌ها و ۴۵ تا ۵۶ درصد از نوعی مواد چرب قابل استخراج است که پس از تصفیه می‌تواند به مصارف تغذیه برسد.

هر کیلوگرم دانه، معادل ۳۳ کیلوگرم محصول می‌دهد. روغن دانهٔ این گیاه اگر هیدروژنه شود، نوعی مارگارین بسیار مرغوب، فاقد بو و طعم از آن نتیجه می‌گردد.

خواص درمانی:

خوردن گلبرگهای گلرنگ که طبعی گرم دارد، برای تسریع جریان گردش خون مفید است و معمولاً برای زنانی که عادت ماهانهٔ آنها بدون دلیل قطع شده یا برای ترشحات غیر عادی زنانه بعد از زایمان، توصیه می‌شود.

در هند و چین از گلهای آن به‌عنوان تونیک و برای مداوای فلج و عادت ماهانه

دردناک استفاده می‌شود. از گلهای خشک آن نیز برای معالجه یرقان و از خیس کردهٔ آن برای شستشوی چشم استفاده می‌شود.

تخم گلرنگ خاصیت مسهلی دارد، اگر شیرهٔ آن را گرفته و با آبی که در آن انجیر خیسانده باشند، مخلوط و همراه با عسل خورده شود، سینه را پاک و صدا را صاف می‌کند. گلرنگ مقوی نیروی جوانی و درخشان‌کننده رنگ رخسار است. این گیاه اعتدال دهنده اخلاط است و اخلاط منجمد را گرم می‌کند.[1]

گل و مخصوصاً دانهٔ این گیاه دارای اثر مسهل است. جوشاندهٔ ۱۲ تا ۲۴ در هزار آنها در آب یا امولسیون مقدار ۸ گرم دانهٔ له شدهٔ آن در ۱۲۵ گرم آب مصرف می‌شود. معمولاً قبل از مصرف جوشاندهٔ مذکور مقداری رازیانه یا انیسون یا آنژلیک، برای مخفی ساختن طعم تلخ و ناپسند جوشانده، بدان می‌افزایند.

سابقاً از این گیاه به‌عنوان محلل، نیرو دهنده سلسلهٔ اعصاب، خلط‌آور در بیماریهای سینه (در ذات الریه) و قاعده‌آور استفاده می‌شده است.

روغن حاصل از دانه این گیاه دارای اثر مسهلی است و در استعمال خارج نیز به‌صورت مالیدن بر روی عضو، روماتیسم و فلج مورد استفاده قرار می‌گیرد.

محل رویش:

در خراسان، تبریز، تفرش، آذربایجان، اصفهان، حسین‌آباد در ۲۵ کیلومتری شمال غربی داراب و قزوین در ۱۲۰۰ متری و غیره می‌روید.[2]

مقدار مصرف:

خوراک مغز قرطم چند روز متواتر هر روز یک و نیم درم (۳/۵گرم) با نیم اوقیه شکر نافع یرقان است چون مغز آن با عسل و مغز بادام و انیسون مساوی بگیرند و باریک ساییده و مخلوط کنند قبل از غذا بخورند اسهال شکم نماید.

۱- مجله برگ سبز، ص ۵۷، فروردین ۱۳۷۱.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۱۰۳.

آشامیدن شیرهٔ آن با آب انجیر خیسانیده یا عسل، سینه و صدا را صاف می‌کند و نزلات راپخته و دفع می‌کند و نافع اکثر امراض سرد سر و سینه و مقوی باه و زیادکنندهٔ منی و نیکوکنندهٔ صورت و دافع باد می‌باشد و آشامیدن ده درم (۲۴ گرم) شیرهٔ آن با شکر سرخ یا عسل جهت استسقای مشکی و گوشتی نافع و با اندک نمک هندی ادرار آن قویتر و نافع‌تر می‌باشد.

مضر معده و مصلح آن انیسون و شیرینیها است. مقدار شربت آن از پنج تا ده درم (۱۲ تا ۲۴ گرم) و از این بیشتر مضر است. روغن قرطم گرم در اول و تر در دوم است و نافع نفس تنگی و چون دو درم (۵ گرم) از آن را در حمام بعد از عرق کردن بنوشند نفس تنگی را بسیار منفعت بخشد.[۱]

کاجیره و کافشه اسم فارس احریض است.[۲] احریض به فارسی گل کافشه و به رنگ زعفران و به لغت دیلمی کاجیره می‌نامند و قوتش تا سه سال باقی می‌ماند. محرک باه و محلل و مقوی جگر و گدازندهٔ خون منجمد (به تنهایی) و ضماد آن با عسل نافع جوشهای پوستی و با ماست بر مثانه نافع احتباس بول و مالیدن آن با عسل نافع بهق و برص و جوش دهان بچه‌ها و با سرکه برای خارش بدن و ورمهای گرم و باد سرخ و ورم جگر نافع است. مضر برای طحال و مفسد معده است و مصلحش عسل می‌باشد مقدار شربتش یک مثقال است.[۳]

شیخ گوید: قرطم، کاجیره، گلش زرد است. بیخ کاجیره ارزش دارویی ندارد، اما ساییدهٔ برگ و برش مفیدند. روغنش تقریباً حکم روغن گزنه دارد و از آن ناتوان‌تر است و ازگیاهانی است که شیر را پنیر می‌کند. به عقیدهٔ مسیح، کاجیره شیر بند آمده را آب کند و شیر مایع را می‌بنداند و بسیار کم غذا است.

دیسقوریدوس گوید: نیش زده اگر کاجیره به‌دست گیرد احساس درد نمی‌کند. خوراک برگ یا ثمر کاجیرهٔ بیابانی یا هر دو را با هم خورند پادزهر نیش کژدم است.[۴]

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۹۲؛ قرابادین کبیر، ص ۳۲۷.
۲- تحفه حکیم، ص ۲۱۴.
۳- همان، ص ۱۵.
۴- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۹۱.

* گل سرخ

در کتب طب سنتی «ورد احمر بستانی» نام برده شده است. به فارسی انواع آن را گل سرخ و نوع خیلی معطر آن را گل محمدی گویند.

مشخصات:

گل سرخ درختچه‌ای است کوچک با شاخه‌های گل دهنده، خمیده، تیغدار، درشت و ریز. تیغ‌های آن مسطح خمیده و به شکل داس است و با تیغ‌های ریز آن غده‌ای همراه است. میوهٔ آن گرد یا تخم مرغی به طول ۱/۵ سانتی‌متر می‌باشد که در داخل برجستگی کوزه‌ای شکل زیر گلبرگها قرار دارد. گل سرخ عبارت از گلبرگهای خشک شدهٔ روز اگالیکا از تیرهٔ روزاسه می‌باشد که قبل از باز شدن گلها، آنها را جمع آوری می‌کنند.

ترکیبات شیمیایی:

در گلبرگ‌ها و غنچه‌های گل سرخ که در طب سنتی مستعمل است مقداری تانن و یک مادهٔ رنگی و کمی اسانس و مواد چرب و گالیک‌اسید یافت می‌شود.[۱]

گل سرخ دارای تانن، اسیدگالیک و یک رامنوزید متبلور زرد رنگ (کورسیترین) است که در اثر هیدرولیز تولید کورستین و رامنوز می‌کند. اسانس آن جسمی است فرار و آن را از گلهای تازه به روش تقطیر به‌دست می‌آورند. گل سرخ را به‌عنوان داروی قابض ملایم به کار می‌برند. میوه‌های روزاکانینا و سایر گونه های دیگر گل سرخ را به‌عنوان منابع بسیار غنی ویتامین C به کار می‌برند.[۲]

خواص ـ کاربرد:

از نظر طبیعت مرکب القوی است ولی عده‌ای آن را سرد و خشک می‌دانند. مقوی و

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۸۹.

۲- مفردات پزشکی جدید (فاراکوگنوزی) ۱۹۷۳، ص ۲۱۲.

فرح آور است. گلبرگ‌ها و غنچهٔ تازهٔ آن مسهل است و مسکن صفرا و بلغم رقیق ولی خشک شدهٔ آن قابض است.[۱]

گل سرخ قابض، ملایم، مقوی، نیروبخش، دافع اختلال قاعدگی و نافع معده و اسهال مزمن است و همچنین دم‌کردهٔ آن برای آنژین، ورم حنجره، دهان و گلو مفید است.

شربت عسل را می‌توان بدین طریق درست کرد که در یک چهارم لیتر آب جوش ۱۰۰ گرم گلبرگ گل سرخ را ریخته ۲۴ ساعت دم بکشد بعد آن را صاف کرده ۱۵۰ گرم عسل به آن اضافه کنید و در آتش ملایمی بگذارید و بهم بزنید تا سفت شود و این شربت برای آنژین خوب است.

از ترکیب گل سرخ، شکر و گلاب گلقند درست می‌کنند. گلاب را از گل درست می‌کنند و برای نرمی پوست و شستشوی چشم مؤثر است و اگر برگهای گل سرخ را شب بر چشم بسته، بخوابند بر قوت چشم می‌افزاید.

در کتاب تقطیر می‌گوید: گلاب فعالیتهای مغزی را زیاد و تحریک می‌نماید و اعصاب را تسکین می‌دهد و پای سرد را گرم و سرماخوردگی را دفع می‌کند.

پانزده گرم گلبرگ گل سرخ در یک لیتر آب‌جوش دم کنند و روزی سه فنجان از آن را قبل از غذا به آنهایی که مزاجاً ضعیف هستند تجویز کنند که از ترشحات زائد جلوگیری می‌کند.[۲]

گل سرخ (محمد) خاصیت مسهلی دارد و اگر آن را در آب زرد پنیر دم کنند مسهل کاملی خواهد بود.[۳]

کسانی که اسهال مزمن دارند اگر مرکب پانزده تا سی گرم گلبرگ گل سرخ (محمدی) را در یک لیتر آب‌جوش دم‌کرده مصرف نمایند شفا خواهند یافت.[۴]

از گل سرخ گلاب می‌گیرند. گلاب برای شستشوی پوست و نرم و لطیف کردن آن و همچنین شستشوی چشم بسیار مفید است.[۵]

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۸۹.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۸۶.
۳- همان، ص ۲۸۸.
۴- همان، ص ۱۸۷.
۵- همان، ص ۱۸۸.

کسانی که مبتلا به آنژین، ورم حنجره، دهان و گلو شده‌اند باید سی گرم گلبرگ گل محمدی را در یک لیتر آب پنج دقیقه بجوشانند و پنج دقیقه دم کنند و با آن غرغره نمایند.[۱]

در قدیم مدت زمان درازی کسانی را که مبتلا به سل ریوی شده و از ریهٔ آنها خونریزی می‌شده معجونی می‌دادند که از گل سرخ خشک، شکر و گلاب ترکیب شده و به‌نام گلقند معروف بود، اعتقاد داشتند که این معجون سل ریوی را معالجه می‌کند.[۲]

گلبرگ تازهٔ گل سرخ را اگر روی چشمان خود بگذارید به چشمان شما قوت می‌دهد. کسانی که به قوت چشم خود علاقه دارند گلبرگهای تازه گل سرخ را روی چشمان خود گذاشته و با دستمال ببندند و بخوابند و صبح باز کنند اثر بسیار مفید خواهد داشت.[۳]

آب مقطر گل سرخ:

آب مقطر این گیاه در ایران از تقطیر و در سایر کشورها، از طریق حل کردن اسانس در آب مقطر، به‌دست می‌آید. اسانس آن از تقطیر گلهای تازهٔ روزاداماسنا از تیرهٔ گل سرخ به‌دست می‌آید. مادهٔ اصلی این اسانس، ژرانیول و سیترونلول می‌باشد. نیز دارای ژرانیل استات که استر آن است، می‌باشد.

اسانس آن به نسبت وسیعی در تهیهٔ عطریات و قرص‌ها و پمادها به‌عنوان خوشبو کننده مصرف می‌شود و به‌صورت گلاب به‌عنوان تقویت کننده قلب و تهیه شربت مصرف می‌شود.[۴]

* گل سرخ معطر

به فارسی گل سرخ معطر گفته می‌شود و نیز گل محمدی نیز نامیده می‌شود. در ایران برای تهیهٔ اسانس گل سرخ و گلاب به کار می‌رود.

۱- همان، ص ۱۸۶.
۲- همان، ص ۱۸۷.
۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۸۸.
۴- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۱۱۰۲.

مشخصات:

درختچهٔ کوچکی است با شاخه‌های زیاد و تیغ‌های ریز، پهن و قلابی شکل و گاهی سرخ رنگ و برگهای آن دارای ۵ـ۷ برگچهٔ دندانه‌دار می‌باشد. روی آنها سبز براق و پشت آن خزی است. گلهای آن صورتی کم‌رنگ و بسیار معطر و در بهار ظاهر می‌شود.

خواص ـ کاربرد:

از گلبرگهای گل محمدی نیز گلقند درست می‌کنند و در استعمال خارجی نیز ضماد آن به‌عنوان قابض و تونیک به کار می‌رود.[۱]

* گلسنگ

آن را حزاز الجبل و زهرالخجر نیز گویند و در مصر حناء القریش و به فارسی گلسنگ و به دیلمی سنگ حنا نامند و این را حزاز از آن جهت گویند که مرض حزاز را، که سبوسهٔ سر است، زائل می‌گرداند و آن چیزی است که به روی سنگها در مواضع نمناک شبیه به طحلب متولد می‌شود و رنگ آن سبز مائل به سفیدی بود و چون به‌دست بمالند به رنگ حنا مشاهده گردد.

سرد و خشک در دوم و در آن جلا و تسکین حرارت و لهیب اعضا است و ضماد آن محلل اورام حاره که تنها با عسل استعمال می‌شود.[۲]

ضماد آن جهت اقسام قوبا و قطع نزف‌الدم و تسکین حرارت اعضا و اورام حاره و ورم زبان و با عسل جهت یرقان نافع است.[۳]

گلسنگ‌ها ریشه‌دارانی هستند که از اتحاد یک قارچ و یک جلبک به وجود آمده دارای زندگی همزیستی می‌باشد. معمولاً قارچی که در ترکیب گلسنگ‌ها مداخله می‌کند، از آسکومیست‌ها یا بازیدیومیست‌ها و جلبک آن ار جلبکهای سبز یا جلبک‌های

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۹۴.
۲- محیط اعظم، ج ۲، ص ۱۴۲.
۳- تحفه حکیم، ص ۸۸.

کبود است.

گلسنگ‌ها به تفاوت بر حسب گونه‌ای که دارند بر روی تخته‌سنگها، درختان مختلف و حتی در نقاط مساعد بر روی سطح زمین به سر می‌برند. از روی برخی از آنها نیز که بطور ثابت بر روی درختان مختلف زندگی می‌کنند، می‌توان پوست بعضی درختان دارویی مانند Cascarille, Quinguina و غیره را که در بازار تجارت عرضه می‌شود، تشخیص داد.

گلسنگ‌ها انواع مختلف دارویی، خوراکی و صنعتی دارند. از بعضی از آنها اسانس گیری می‌شود یا آنکه مواد رنگی استخراج می‌گردد.[1]

خواص درمانی:

با خیساندن «لیکن دیسلاند» به مدت ۲۴ ساعت در آب، ماده غذایی مفید و سازنده‌ای به‌دست می‌آید که ارزش گرد (آرد) آن به نصف ارزش آرد گندم می‌رسد. ژلهٔ آن نیز ارزش غذایی بسیار دارد.

«لیکن دیسلاند» با دارا بودن مواد تلخ و مؤثر، دارای اثر ضد استفراغ و قی است و از آن برای رفع این حالت در زنان باردار، به‌عنوان مقوی، نیرو دهنده، رفع سرفه، ضد نزله و ضد تشنج استفاده می‌شود.

در بعضی نواحی مانند: آلمان، مردم از لیکن دیسلاند عاری از مواد تلخ (لیکن دیسلاند خیسانده در آب)، به‌عنوان نیرو دهنده و در موارد ضعف عمومی و تقویت بیمار در دورهٔ نقاهت، رفع سرفه‌های مداوم، نزلهٔ ششی، مخصوصاً سرفه‌های قبل از بروز سیاه سرفه، ناراحتیهای ناشی از یبوست، آسم مرطوب، گرفتگی صدا، اخلاط خونی، تقویت مسلولین در طی دوران مداوا، اسکوربوت، لاغری، اسهالهای مزمن، قولنج‌ها، بی‌اشتهایی، خنازیر، زردی دختران جوان، تب‌های نوبه و غیره استعمال به‌عمل می‌آورند. غالباً مصرف خیسانده ۵۰ در هزار آن معمول است.

۱- تحفه حکیم، ص ۲۲۳.

*گل شیپوری

میوهٔ آن قرمز و دانه‌ای شکل است، در ماههای فروردین و خرداد گل داده و مزهٔ برگ و ساقهٔ آن گس است.

قسمت مورد استفادهٔ برگ خشک شدهٔ آن و گاهی هم تازه و پیاز خشک شده آن است.

ترکیبات و اثر:

اثرهای گیاه خشک شده و تازه با یکدیگر متفاوت است. گیاه تازه در تمام قسمتها مادهٔ بسیار فعال ولی ناپایداری دارد که برای پوست و مخاطها محرک بوده و ممکن است تاول ایجاد کند.

زبان به این گیاه بسیار حساس است و متورم می‌شود. گیاه خشک یا پیاز آن کمتر محرک است و به‌عنوان خلط‌آور برای از بین بردن ترشحات مخاط دستگاه تنفس مصرف می‌شود. خود گیاه سمی است، بخصوص در کودکان که حبه‌های آن توجه آنها را جلب می‌کند.

ترکیبات شیمیایی:

سمیت گیاهان مذکور به‌علت دارا بودن موادی به نامهای آروئین، آرونیدین و آرونین است که هنوز ترکیب شیمیایی آنها به خوبی مشخص نگردیده است. علاوه بر این، در اعضای گیاهان مذکور نوعی ساپونین و یک گلوکزید مولد اسید سیانیدریک نیز وجود دارد. در میوهٔ آنها مادهٔ رنگی لیکوپین و در اسپادیس آنها یک دیاستاز اکسیدان یافت می‌شود.

خواص درمانی:

در زمانهای قدیم از غدهٔ زیرزمینی گیاهان مذکور با همهٔ تلخی که دارا می‌باشد به‌عنوان تغذیه استفاده به‌عمل می‌آمد.

مقدار خوراک:

گاهی گیاه جوان له شده را برای قسمتهای دردناک در بیماری روماتیسم به کار می‌برند یا ممکن است عصارهٔ الکلی گیاه تازه را بر روی این قسمتها مالید. از دم‌کردهٔ گیاه خشک (۱ـ۲ قاشق غذاخوری آن در نیم لیتر آب می‌جوشانند) برای از بین بردن التهاب مخاط برونشها و خیر عمومی مصرف می‌شود ولی اثر آن مورد تردید است.[۱]

* گل صد تومانی

گل صد تومانی گیاهی چند ساله، زیبا، دارای ساقهٔ زیرزمینی و ریشه‌های نسبتاً ضخیم و متورم است. در نواحی کوهستانی یا در جنگلهای قارهٔ اروپا، آسیای غربی و مرکزی می‌روید. برگهای قاعدهٔ ساقهٔ آن مرکب از سه برگچه جدا از هم و بیضوی نوک تیز است ولی برگهای طول ساقه، دو بار تقسیم سه قسمتی یا بیشتر حاصل می‌کند به طوری که برگ گیاه شامل تعداد زیادتری از برگچه‌ها می‌گردد. سطح فوقانی پهنک برگچه‌ها عموماً به رنگ سبز مات ولی سطح تحتانی آنها به رنگ سبز روشن با ظاهر کاملاً مشخص است.

گلهای آن، رنگ صورتی یا صورتی قرمز و قطری معادل ۵ـ۸ سانتی‌متر دارد. میوه‌اش فولیکول، پوشیده از کرکهای پنبه‌ای، واقع در یک سطح افقی و محتوی دانه‌های قرمز مرجانی است. به‌علت داشتن گلهای درشت و زیبا اغلب پرورش می‌یابد. دارای اثر سمّی بوده مصرف آن امروزه بطور کلی متروک شده است. این گیاه در نواحی شمال ایران (منجیل) می‌روید.[۲]

۱- گیاهان دارویی، پروفسور هانس فلوک، ص ۳۳.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۰ـ۶۱.

* گل طاووسی

درختچه‌ای است مقوی، ساقه‌های آن سبز تیرهٔ توخالی به بلندی ۲ـ۳ متر و برگهای آن خیلی کوچک و کم است بطوری که ساقه تقریباً لخت به نظر می‌رسد. گلها شبیه گل نخود و به رنگ زرد و معطر به‌صورت خوشهٔ شل و باز است.

دارای شاخه‌های متعدد، به رنگ سبز مایل به آبی است. از خصوصیات آن این است که از نظر کلی به‌علت دارا بودن برگهای بسیار کم، عاری از آن به نظر می‌رسد. گلهای درشت و به رنگ زرد طلایی و معطر آن به‌صورت خوشه‌های بسیار زیبا جلوه می‌کنند.

ساقه‌های متعدد و سبز رنگ آن عمل کربن گیری را به‌علت فقدان برگ کافی در گیاه به عهده دارند. میوه‌اش نیام، به طول ۶ تا ۸ سانتی‌متر و به پهنای ۵ تا ۶ میلیمتر است. این گیاه در جنوب فرانسه و نواحی دیگر مدیترانه می‌روید به‌علاوه بر اثر پرورش مداوم، در نواحی مختلف آسیا و آمریکا نیز توسعه یافته است.

ترکیبات شیمیایی:

در تمام اندام مختلف این گیاه بخصوص در گل و تخم آن آلکالوئید خیلی سمی سیتی زین وجود دارد. گیاهی است سمی و در موارد لازم باید به مقدار کم، زیر نظر پزشک، با احتیاط مصرف شود.

خواص درمانی:

گل طاووسی مقوی قلب و اعصاب بوده و اشتها را باز می‌کند و در معالجهٔ روماتیسم تجویز می‌شود مقدار مصرف آن یک قاشق قهوه‌خوری در یک لیوان آب جوش که ۱۰ دقیقه دم‌کرده روز اول یک فنجان کوچک و رفته رفته زیادتر نموده تا روزی سه فنجان بیشتر مصرف نگردد.[۱]

گل طاووسی در معالجهٔ ورم کلیه تجویز می‌گردد، دارای خواص ادرارآور و تصفیه کنندهٔ خون می‌باشد.[۲]

گلهای درشت آن دارای نوش فراوان است و زنبور عسل علاقهٔ زیادی به آن دارد ولی

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۹۲.

۲- همان، ص ۱۹۳.

دیگران در مورد آن، خلاف این عقیده را دارند. مقادیر کم گل آن اثر مدر و مسهلی دارد. دانهٔ آن همین اثرات درمانی را داراست ولی مصرف آن خطرناکتر است. دمکردهٔ ۸ در هزار گل آن اگر به مقدار یک قاشق در هر دفعه و به دفعات در روز مصرف گردد، اثر مدر ظاهر می‌کند.

مصرف این دمکرده در صبح ناشتا، اثر مسهلی نیز به‌وجود می‌آورد. با توجه به اثر سمی اعضای مختلف این گیاه، استفاده از آن با آنکه در زمانهای قدیم کم و بیش معمول بوده امروز متروک گردیده است. این گیاه در نواحی مختلف ایران به‌عنوان زینت پرورش می‌یابد.[۱]

گل طاووسی برای انواع خونریزیها تجویز می‌گردد. گل طاووسی دارای خواص تصفیه کنندهٔ خون، مدر، اشتهاآور، مقوی قلب و اعصاب نیز می‌باشد و مقدار مصرف آن یک قاشق قهوه خوری در یک فنجان آب جوش می‌باشد. مدت ده دقیقه دمکرده روز اول یک فنجان کوچک، رفته رفته مقدار آن را زیاد می‌کنند تا حداکثر به روزی سه فنجان برسد.[۲]

گل این گیاه خاصیت مسهل دارد و دمکردهٔ مقداری معین از آن به‌عنوان مسهل مصرف می‌شود. این دمکرده معمولاً مدر است و اگر صبح ناشتا خورده شود، مسهل است. ساقه‌های آن نرم و قابل انعطاف است.[۳]

* گل عباسی

مشخصات:

گلی است که به فارسی لاله عباسی و به هندی آن را گلعباس می‌گویند. گیاهی است علفی و پایا که معمولاً برای زیبایی گل آن در باغچه‌ها کاشته می‌شود. بلندی آن تا حدود

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۱۷-۶۱۹.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۹۳.
۳- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۳۰.

یک متر است.

ریشهٔ آن غده‌ای و ضخیم و برگهای آن متقابل، کامل، سبز، بیضی شکل و نوک تیز است.

ترکیبات شیمیایی:

در این گیاه آلکالوئید تریگونلین وجود دارد. در گلهای گیاه، مادهٔ قرمز رنگی وجود دارد که سابقاً در چین به جای نوعی روژ بانوان برای آرایش مصرف می‌کردند. ریشه و دانه‌ها سمی است.

خواص ـ کاربرد:

ریشهٔ گیاه به عنوان ملین مزاج و افزایندهٔ نیروی جنسی مصرف می‌شود. از برگهای له شدهٔ آن برای التیام زخم و رسانیدن دمل و تحلیل ورم، جوش، کورک و همچنین برای رفع آماس بافت بند زیر جلد و رفع عفونت چرکی به نام داخس که دور انگشت دست ایجاد می‌شود، استفاده می‌شود.[1]

❊ گل قارکون

به فارسی «گیاه حساس» و نام محلی آن در گیلان «گل قارکون» است. به عربی «مستحیه» گفته می‌شود.

مشخصات:

گیاهی است چند ساله با ساقه‌های چوبی تیغدار که بلندی آن ۵۰ـ۶۰ سانتی‌متر است. برگهای آن مرکب و هر گروه ۳ـ۴ برگ مرکب از یک نقطه خارج شده و از آن با دمبرگ بلندی به ساقهٔ اصلی وصل می‌شود. چون به محض تماس دست، برگها به سمت

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۷.

پایین خم شده و با دمبرگ به طرف ساقه جمع می‌شوند آن راگیاه حساس نامند. این گیاه بومی برزیل است و در ایران از نظر زیبایی در گلخانه‌ها کاشته می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

در عصارهٔ برگهای آن ماده‌ای شبیه آدرنالین یافت می‌شود، به‌علاوه در گیاه آلکالوئید میموزین مشخص شده است.

خواص ـ کاربرد:

جوشاندهٔ ریشهٔ این گیاه در رفع ناراحتیهای وجود سنگ در بدن اثر مفید دارد. از برگها و ریشهٔ آن در موارد بواسیر و فیستولا استفاده می‌شود. از ریشهٔ گیاه به‌عنوان مدر و برای معالجهٔ اسهال خونی و در موارد عادت ماهیانهٔ دردناک می‌خورند.[۱]

* گل قاصد

گیاهی است علفی و پایا از تیرهٔ مرکبان که دارای ریشهٔ راست و قهوه‌ای رنگ است. این گیاه بطور خودرو در غالب مزارع و دشتها می‌روید. شجرهٔ اسنان الاسد، کاسنی زرد، طلخشقون، طرقشون، کسناج کوهی و قاصدک نامیده می‌شود.[۲]

کاسنی صحرائی را به فارسی گل قاصد و خبرکش و خبرآور می‌گویند و در کتب قدیم به نام طرخشقوق نوشته شده است. ازکاسنی سردتر می‌باشد، اسهال را بند آورد، معده را تقویت کند، نافع خونریزی ریه و باز کنندهٔ کیسه صفرا و کبد و طحال و نافع یرقان و استسقا است و مضر برای سپرز نوشته‌اند.

برگ تازه و گل و تخم و ریشهٔ گل قاصد به‌تمامی برای تبهای عفونی نافع است، خوردن برگ و ریشه پادزهر سموم شیمیایی می‌باشد. مقدار خوراک آب برگ تا دویست گرم است.[۳]

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۱۵.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۳۴۷.

۳- زبان خوراکیها، ص ۲۱۷.

* گل گندم

به فارسی گل گندم نامیده می‌شود. یکی دیگر از قنطریون‌ها است. گیاهی است یکساله یا دو ساله، بلندی آن ۴۰-۷۰ سانتیمتر، ساقه و برگهای آن پوشیده از تارهای پنبه به رنگ مایل به سفید، برگهای آن ریشه‌ای نیزه‌ای و گلهای آن آبی و گاهی سفید است.

ترکیبات شیمیایی:

دارای مادهٔ شیشوریژتین و در برگها کمی تانن و مادهٔ رنگی به نام سیانیدین دارد.

خواص ـ کاربرد:

از گلهای گیاه به‌صورت دم‌کرده به‌عنوان مدر در موارد استسقا استفاده می‌شود. به‌علاوه در سرماخوردگی و خشونت سینه اثر نرم کننده دارد و تسکین سرفه می‌کند. دم‌کردهٔ ساقه و برگ و گل گیاه اثر تب‌بر دارد و در رفع بیماریهای کبدی و یرقان نیز به کار می‌رود.[۱]

گل گندم دارای خواص تقویت کننده، قابض، تصفیه کنندهٔ خون، ادرارآور و تب‌بر است. جوشاندهٔ آن به مقدار ۲۰ تا ۲۵ گرم در یک لیتر آب‌جوش برای روماتیسم مفید است.[۲]

دو گرم کوبیدهٔ تخم گل گندم با کمی عسل خاصیت مسهلی دارد و شکم را به کار می‌اندازد.[۳]

اشخاصی که گاهی زیر چشمشان پف می‌کند، شب‌ها قبل از خواب این قسمت را با مطبوخ گل گندم مدت ده دقیقه کمپرس و بعد خشک نمایند و با نوک انگشتان چند بار محکم مالش دهید، صبحها که از خواب برمی‌خیزید چشمها را با دست بمالید ولی همانطور مثل شب کمپرس نمایید هر دو یا سه روز یک بار در بینی خود از روغن اوکالیپتوس ۵ درصد بریزید اگر این دستور کافی نباشد باید اقدامات پزشکی شود.[۴]

۱- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۸۶.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۹۷.
۳- همان، ص ۱۹۸.
۴- نامه ماهیانه تندرست، ص ۳۷.

مقدار مصرف:

معمولاً تیزان، یک قاشق مرباخوری یا غذاخوری آن را در نیم لیتر آب سرد بریزید، بجوشانید و بگذارید سرد شود یا گرد این گیاه، ۲/۵ گرم دو مرتبه در روز، پیش از نهار و شام برای موارد بی اشتهایی، تنبلی هضم یا اختلالات معدی مصرف می‌شود. مصرف آن به‌عنوان یک داروی مقوی در دوران نقاهت مربوط به خواص ذکر شده در بالا است.[۱]

* گل لادن

گیاهی است علفی، یکساله، بالا رونده و خزنده و برگهای آن گرد با یک مرکز انشعاب مرکزی برای رگبرگها. گلهای آن ساده، درشت، غیر منظم به رنگ بسیار زیبای زرد نارنجی یا قرمز، تکثیر آن از طریق بذر و کاشت انجام می‌گیرد.

ترکیبات شیمیایی:

گیاه دارای گلوکوزیدی به‌نام گلوکوترو پئولوزید و یک اسانس شبیه اسانس خردل است.

خواص ـ کاربرد:

برگ و گل لادن به‌عنوان ضد اسکوربوت در موارد کمی ویتامین C بدن و برای تصفیهٔ خون خورده می‌شود و بسیار مفید است. و جویدن آن در دهان برای زخمهای دهان بسیار نافع است.[۲]

* گل ماهور

خواص اصلی گل ماهور یا خرگوشک این است که سینه را نرم می‌کند، مسکن، ملین، دم‌کردهٔ این گیاه به مقدار ده تا چهل گرم در یک لیتر آب در بیماری برونشیت و سینه پهلو و اشخاصی که مبتلا به تنگی نفس و آسم هستند با مصرف دم‌کردهٔ آن آرامش و راحتی خاصی در خود احساس می‌کنند.[۳]

۱- گیاهان دارویی، پروفسور مانس فلوک، ص ۱۱۹.

۲- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۹۴.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۹۹.

گل مریم

مشخصات:

در کتب طب سنتی مک رومی و به فارسی گل مریم گفته می‌شود. گیاهی است پیازدار که یکی از معطرترین گلهای دنیا می‌باشد. گلهای آن خوشه‌ای سفید و کمی مومی است، برگهای آن خطی باریک دراز و نوک‌تیز می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

این گیاه دارای اسانس بسیار معطری می‌باشد. از هیدرولیز غده گیاه چند ساپوژنین به‌دست می‌آید.

خواص ـ کاربرد:

گلهای گیاه مدر و قی‌آور است. پیازهای آن را که خشک کرده به‌صورت گرد در می‌آورند، برای معالجهٔ سوزاک به کار می‌برند. از پیاز این گیاه به‌عنوان ضد اسپاسم استفاده می‌شود. این پیازها برای معالجهٔ مالاریا نیز استفاده می‌شود.[1]

۱۰۰ گرم آن را در یک لیتر آب مدت ۱۰ دقیقه می‌جوشانند و این جوشانده را اگر در آب وان حمام بریزند و اشخاص مبتلا به روماتیسم در آب آن استحمام کنند بهبودی در خود احساس خواهند کرد.[2]

* گل میخک

گیاهی است که به فارسی «میخک» گفته می‌شود. و همچنین گیاهی است دو ساله و چند ساله، شاخه‌ها در محل اتصال برگها کمی متورم و گره‌دار است. برگها سبز، دراز، باریک، تا حدودی خطی و متقابل هستند.

گلهای زیبای آن به رنگهای قرمز آتشی، سفید، بلوطی و بنفش تیره در انتهای شاخهٔ گل دهنده ظاهر می‌شود. تکثیر میخک از طریق کاشت بذر یا خوابانیدن ساقه انجام می‌گیرد.

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۶۸.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۰.

ترکیبات شیمیایی:

گیاه و گل آن دارای اسانس است که شامل اوژنول می‌باشد.

خواص ـ کاربرد:

در کره از تمام اندام هوایی گیاه برای رفع اگزما و سرطان پوست استفاده می‌شود. له‌شدهٔ برگهای درشت آن را برای روشن کردن بینایی چشم به کار می‌برند. در اسپانیا و در آمریکای شمالی از گلهای گیاه به‌عنوان تونیک قلبی، معرّق، آرامبخش اعصاب و ضدعفونی کننده مصرف می‌شود.[۱]

* گل نسترن

پنجاه گرم میوهٔ خشک گل نسترن را در یک لیتر آب مدت پنج دقیقه بجوشانید و مدت دو هفته آن را مصرف نمایید این جوشانده اگر خونتان غلیظ باشد، صاف خواهد کرد و ثانیاً ادرارآور قوی است در مورد قولنج کلیوی و سنگ کیسهٔ صفرا هم داروی مؤثری است.[۲]

نسترن به‌ندرت مصرف می‌شود گلبرگهای نسترن را دم‌کرده مقدار آن یک تا سه گرم در یک لیتر آب است.[۳]

کرکی که در داخل میوهٔ نسترن هست کرم کش است و وقتی خورده شود آنها را آزار داده و زخمی می‌کند باید کرکها را به مقدار پانزده یا سی صدم گرم در کمی عسل مخلوط کرده و خورد.[۴]

بیست تا سی گرم میوهٔ گل نسترن را اگر در یک لیتر آب مدت پنج دقیقه بجوشانند و به بچه‌هایی که مبتلا به اسهال شده‌اند بدهند، اسهال آنها برطرف خواهد شد.[۵]

میوهٔ گل نسترن تصفیه کنندهٔ خون است.[۶]

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۲۰۶.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۹.
۳- همان، ص ۲۲۸.
۴- همان، ص ۲۱۹.
۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۲.
۶- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۸.

* گل نگونسار

گیاهی است از تیرهٔ پامچال‌ها که از گلهای زینتی مرغوب است. گلهایش به رنگهای ارغوانی و قرمز تیره و سفید و صورتی می‌باشند و به بخور مریم، شجرهٔ مریم، بولف، عرطنیثا، خبزالمشایخ، ولف، رقف، رکف، اذن الارنب، هوم الیهود، سیکلمه، سیکلامن، قعلامنیس، آذریون و ذهبیه نامیده می‌شود.[1]

بخور مریم؛ به لغت آفریقا بخور المشایخ و به شامی کف مریم و به یونانی فعیلاسوس و فقلامینوس و به سریانی طرمادواس و به عربی شجرةالمریم و دخن مریم و به فارسی پنجه مریم و به هندی هاتهاجوری گویند.

نباتی است که برگ آن شبیه به لبلاب کبیر است و اکثراً در زیر سایهٔ درختها و جاهای نمناک می‌روید و مستعمل بیخ آن می‌باشد. بخور مریم نوعی عرطنیثا است و غیر از آن می‌باشد.

مزاج آن گرم در سوم و خشک در دوم است و در آن جلا، تقطیر، تفتیح، جذب، تحلیل قوی و تلطیف است. تخم آن جالی و ضمادش نافع داءالثعلب و خنازیر و ورم سخت و کک و مک می‌باشد. و بیخ آن، پوست را پاک و نیکو گرداند و ضمادش با روغن زیتون نافع شقاق از سرما است نیز مالیدنش با سرکه جهت داءالثعلب و نقرس و کک و مک نافع و عصارهٔ آن با ادویهٔ محلل نافع خنازیر می‌باشد و چون با عسل در چشم کشند، منع نزول آب در چشم و تقویت دید کند لیکن بایستی ابتدا گرمی آن را به‌وسیلهٔ نشاسته کم نمود بعد در چشم استعمال کرد.

بعضی گویند که نوشیدن بیخ آن با سکنجبین نافع یرقان و پاک کنندهٔ جگر و بازکنندهٔ بسته‌ها (سدد) و مخرج صفرا به‌وسیله عرق است و نباید بیشتر از سه مثقال در این موضوع استعمال شود. چکاندن، خوردن و برداشتنش مدر حیض و مفسد جنین زنده و مخرج جنین مرده است و سخت زایی را علاج است.

خوراکش با ادویهٔ گرم، کرم را کشته و دفع می‌کند و از خواصش این است که اگر بر

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۲، ص ۳۳۵۱.

شکم مالیده شود اسهال آورد و تکرار مالیدنش بر رحم جنین را از بین می‌برد. ضمادش پادزهر گزیدگی حشرات است.

بخور مریم مضر مقعد و گرم مزاجان است و مصلحش کتیرا و آب انار است. مقدار خوراک عصارهٔ آن از ربع تا نیم درم و از بیخ تا سه مثقال و بدلش در بعضی موارد مامیثا و مرّ است. مضر مثانه است و مصلحش عناب و بدلش سماق می‌باشد.

شیخ می‌گوید: شجرة مریم همان بخور مریم است که سه نوع است: نوعی بدون ثمر و دو نوع ثمر دارند. در علاج زکام سرد مفید است و از آب در چشم آمدن خوب است.[1]

گل سیکلامن از قدیم در شنزارها و شکاف سنگهای کوهستانی شمال ایران، مخصوصاً در اطراف بندرگز به حالت خودرو روییده شده است.

غده زیرزمینی سیکلامن که به شکل شلغم بوده و از آن پهن‌تر است، به بخور مریم شهرت دارد. محلل بوده و باز کنندهٔ ادرار و حیض است، عرق را زیاد می‌کند و باعث سقط جنین می‌شود. برای درمان یرقان و باز شدن گرفتگی کیسهٔ صفرا و زهکشی کبد از فضولات تجویز می‌شود.

بوتهٔ سیکلامن شجر مریم نام دارد، جوشاندهٔ شاخه‌های آن زایمان را آسان می‌کند و در اخراج جنین مرده بی‌عدیل است.، ولی بدون اجازهٔ طبیب نباید آن را به کار برد. مالیدن آن جهت بواسیر و لکه‌های سیاه جلدی و برص مفید است.[2]

* گلهای نیلوفر آبی

گلهای نیلوفر آبی و ریشهٔ آن برای معالجهٔ اسهال خونی به مقدار یک قاشق قهوه خوری از گلهای خشک آن در یک فنجان آب‌جوش مدت ده دقیقه دم‌کرده و هر روز دو تا سه فنجان مصرف نمایید.

جهت تورم کلیه و مثانه گل خشک نیلوفر آبی را به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری در

- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۷۷؛ تحفه حکیم، ص ۲۴؛ قرابادین کبیر، ص ۱۰۸.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۳۱۳.

۲- زبان خوراکیها، ص ۱۴۷.

آب جوش دم‌کرده روزی سه فنجان میل نمایید.

گلهای نیلوفر و ریشهٔ آن برای معالجهٔ نزله‌های ریوی و سوزش ادرار مصرف می‌گردد.[۱]

پراکندگی نیلوفر آبی در کرهٔ زمین به نحوی است که در تمام اروپا، آسیا و نواحی دیگر یافت می‌شود. به‌علاوه به‌علت زیبایی گلهای خود، غالباً در استخرها پرورش می‌یابد، تمام قسمتهای نیلوفر آبی دارای تانن، اسیدگالیک و املاح مختلف است. از آزمایشهای مختلفی که از تأثیر مصرف ریزوم این گیاه در حیوانات به‌عمل آمده، اثر ضد تشنج و آرام کنندهٔ آن به ثبوت رسیده چون ریزوم و تمام اعضای گیاه دارای تانن زیاد، اسید تانیک و یک مادهٔ رزینی است از این جهت مصرف مقدار معینی از آن، اثر قابض و نیرو دهنده ظاهر می‌کند.

با قرار دادن ریشهٔ آن بر روی پوست بدن، ایجاد التهاب و قرمزی می‌شود. گلهای آن بطور ضعیف اثر مخدر، نرم‌کننده و رفع تحریکات جلدی دارد. دارای اثر تسکین دهندهٔ قوای جنسی است، مقدار ۰/۲ گرم عصارهٔ آبی توأم با مقدار کمی عصارهٔ روان آن، در ناراحتیهای عصبی که همراه با تحریکات قوای جنسی و بی‌خوابی باشد، اثر مفید نشان می‌دهد.

مصرف فرآورده‌های ریزوم و گل، در کاهش و رفع اشتهای جنسی زنانی که این احساس در آنها شدت دارد و همچنین درمان نعوظ‌های طولانی که غالباً با درد همراه است، بدون آن که اشتهای جنسی حس گردد یا دفع صورت گیرد، مؤثر واقع می‌شود.

نیلوفر آبی به حالت خودرو در استخرهای طبیعی و آبهای راکد نواحی مختلف شمال ایران، مخصوصاً در گیلان، راه بین رشت و لاهیجان، کردستان، دژ شاهپور و استخرهای طبیعی زریبار می‌روید. همچنین در آمریکای شمالی می‌روید و ریشه‌اش اثر قابض دارد.[۲]

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۰۳.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۳-۶۵.

* گل یخ

مشخصات:

گیاهی است چند ساله به‌صورت بوته یا درختچهٔ بوته‌ای کوچک با ساقه‌های چوبی به بلندی ۲-۳ متر. برگهای آن تخم مرغی نوک‌تیز در تماس با انگشتان زبر و خشن و فوق‌العاده معطر است. میوهٔ کوزه‌ای شکل درشت خاکستری مایل به قهوه‌ای و تکثیر گل یخ از طریق کاشت بذر و خوابانیدن آن صورت می‌گیرد.

خواص ـ کاربرد:

گلهای گیاه به‌عنوان بزاق آور نیز جویده و خورده می‌شود. گلهای گیاه را در روغن می‌خوابانند و پس از آن، مانند مرهم برای معالجهٔ سوختگی به کار می‌برند. در چین جوشاندهٔ گلهای گیاه را برای معالجهٔ زخمها و جراحت داخل گلو می‌خورند.[1]

* گندم

مشرقی از ابی‌الحسن علیه‌السلام نقل می‌کند، می‌گوید: پرسیدم از آن حضرت از خوردن مری و کامخ و گفتم آن از گندم و جو درست می‌شود و می‌خوریم، فرمود: حلال است و ما نیز آن را می‌خوریم.[2]

در شبی که می‌خواهید تولیدمثل نمایید باید غذای شما کامل باشد اگر قبلاً جوانهٔ گندم میل فرمایید بسیار بجا و به موقع است.[3]

بانوان آبستن بهتر است جوانهٔ گندم را خام میل فرمایند چون بسیار مؤثر است. جوانهٔ گندم را باید کم میل کرد زیرا آن خیلی مقوی است.

در میان کردها برای رفع اگزما، زخم‌های کهنه و مزمن مقداری گندم را در ساجی داغ

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۶۰.

۲- تهذیب، ج ۹، ص ۱۱۶.

۳- اعجاز خوراکیها، ص ۱۵۰.

می‌ریزند سپس روغن یا شیره‌ای را که از آن بیرون می‌آید با انگشت روی محل زخم می‌مالند و شفا می‌یابند، آرد آن را نیز با آمیختن کمی شکر و آب خمیر کرده و برای نرم کردن و سر باز کردن کورک استفاده می‌کنند.[1]

در طب عوام مقداری گندم، یک مشت از آن را بر روی صفحهٔ فلزی داغ می‌گسترانند، سپس مایعی را که تدریجاً از آنها خارج می‌شود با انگشت جهت رفع بیماریهای جلدی اطفال مانند سودا روی پوست بدن می‌مالند و از این کار نتیجهٔ درمانی قاطع به‌دست می‌آورند. جوشاندهٔ گندم، مخلوط با غلاتی نظیر جو و جو دوسر، اثر سازندگی داشته، در تقویت اطفال اثر بسیار ظاهر می‌کند.

آرد گندم، اگر بر روی پوست بدن مالش داده شود تحریکات جلدی را کاهش می‌دهد. در بیماری باد سرخ از گندم به منظور کاهش دادن التهاب و ورم و بطورکلی ناراحتیهای مربوط به آن استفاده می‌شده است.

با وارد کردن آرد گندم در آب یا شیر، ضمادی تهیه می‌گردد که آن را بر روی خراشهای پوست و ناحیهٔ ملتهب در باد سرخ، آبسه‌ها و سوختگی‌ها جهت رفع ناراحتی اثر می‌دهند.[2]

اگر ۳۰ تا ۴۰ گرم گل برگهای گندم را در یک لیتر آب دم کنند محلول شستشوی عالی برای شستن چشم خواهید داشت که هر نوع درد چشم و تورم را معالجه خواهید کرد به شرط این که هر روز دو بار با این محلول چشمان خود را بشویید.[3]

تا چندی پیش عقیده داشتند سلولز قابل جذب نیست و امروزه می‌گویند در محیط روده‌ها باکتریهایی هستند که سلولز را هم حل می‌نمایند و لذا مقداری از سلولز قابل جذب می‌باشد و آن مقدار که جذب نمی‌شود دو فایده می‌رساند، یکی آن که مدفوع را از حالت مایعی درآورده و با حجم سلولزی خود روده‌ها را پاک می‌کند. دیگر آنکه تا حدودی سموم روده‌ها را جذب و با خود به خارج دفع می‌نماید.

۱- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۵۱.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۲۵۴-۲۵۸.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۹۸.

جدا کردن سبوس از آرد یعنی ارزنده‌ترین قسمت گندم را جدا کردن، کاری است اشتباه، زیرا جنین جوانهٔ گندم نیز با سبوس جدا می‌شود. دکتر پاژ چند دسته مرغ و کبوتر و موش انتخاب نمود، و با آزمایشهای متعددی آنها را دو دسته می‌نمود و به دستهٔ اولی فقط نان سفید می‌داد و به دستهٔ دوم نان سبوس‌دار، نشان داد که دسته‌های اول پس از سه هفته مردند و دومی‌ها به زندگی خود ادامه دادند.

اگر سؤال شود کدام قسمت هر گیاه بهترین عضو گیاه است، خواهیم گفت آنجا که بیشتر در معرض تابش اشعهٔ خورشید و هوا و باران قرار داشته و بیشتر از نیروی حیات بهره‌مند گردیده و آن در حقیقت سبوس غلات و پوست میوه‌جات است.

برای تعیین ارزش قسمتهای مختلف گندم اگر مقداری آرد را الک کنیم عناصر زیر از آن جدا می‌شود:

الف ـ سبوس که در آن تمام خواص مغناطیسی مربوط به اشعهٔ آفتاب موجود است.

ب ـ جوانهٔ گندم که خواص مغناطیسی مربوط به زمین را دارد.

ج ـ اگر با آسیابهای فلزی آرد تهیه شود مواد چربی و فسفری گندم که ضد پوسیدگی هستند به سبوس می‌چسبد و با سبوس خارج می‌شود به‌علاوه گلوتن که تنها قسمت ازت‌دار گندم است خارج می‌گردد لذا آرد با الک شدن، مواد زیر را از دست می‌دهد:

۱- مراد چربی ۲- تقریباً کلیه مواد بیاض البیضی ۳- سیلیس که کمک مؤثری در تشکیل دندانها می‌نماید و به استخوانها نرمی می‌دهد و چون با اکسیژن توأم گردد کلیه‌ها و قلب را تقویت می‌کند و کمبود آن یکی از علل مستعد کنندهٔ بیماری قند می‌باشد ۴- فلوئور که در ساختمان عاج دندانها و استخوانها به‌کار می‌رود ۵- فسفر که برای سفت شدن استخوانها لازم است ۶- منیزیم که نبودن آن موجب پیدایش گواتر و احتمالاً سرطان می‌شود ۷- آهن که کمبودش سبب کم‌خونی گردیده و با فسفر و منیزیم تشکیل دهندهٔ سلولهای عصبی هستند و با آهن، قسمتهای اصلی متشکله خون می‌باشند.

* گنه گنه

گیاهی است از تیرهٔ روناسیان که به‌صورت درختهای کوچک و دارای گونه‌های متعدد است و در آمریکای جنوبی خصوصاً پرو و اکواتر و ونزوئلا به فراوانی می‌روید.

پوست گنه‌گنه دارای اثر مقوی و تب‌بر و قابض است و مهمترین آلکالوئیدش کینین است که به جای پوست گنه‌گنه در معالجهٔ مالاریا مصرف می‌شود.[1]

گنه‌گنه اسم فارسی عصارهٔ برگ است.[2]

برگ به لغت انگلیسی به معنی پوست درخت است و آن پوست درختی است شبیه به قرفه و از آن تیره‌تر و از مملکت پرو در آمریکای جنوبی به اروپا آورده‌اند و آن را جروتیس برگ نامند. بو ندارد و دارای طعمی تلخ و با کمی قبوضیت است.

درخت گنه‌گنه اصولاً بومی مناطق آند و کولومبی از مناطق گرم آمریکای جنوبی است.

این گیاه به‌صورت درخت یا درختچه‌ای است همیشه سبز با برگهای متقابل. تکثیر درخت گنه گنه از طریق قلمه، خوابانیدن، پیوند و حتی کاشت بذر آن صورت می‌گیرد.

گرم و خشک در دوم است و در تبهای کهنه و تب و لرز و تب ربع به کار برده می‌شود و در هنگام تب مقداری کم از آن را در آب سرد حل کرده و سه روز پی در پی میل می‌کنند و گاهی در تمامی روز نوبت تب به فاصلهٔ دو ساعت، به مریض می‌دهند.

ترکیبات شیمیایی:

در پوست درخت در حدود ۹/۱ درصد انواع آلکالوئیدها وجود دارد. در گونه‌ای از گیاه، نوعی کی‌نین مخصوص معالجهٔ مالاریا تولید می‌شود.

کی‌نین آلکالوئید تلخ، بی‌رنگ متبلور و دارای کریستالهای سوزنی شکل است که در آب سرد کم محلول ولی در اتر و الکل بیشتر حل می‌شود.[3]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۴۲۱.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۴۳.

۳- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۶۵.

* گواوا

در ایران کاشته می‌شود و در شمال ایران با نام خارجی آن «گواوا» می‌شناسند و در جنوب آن را اشتباهاً «زیتون» می‌خوانند.

مشخصات:

درختچه‌ای است همیشه سبز، برگهای آن بدون کُرک یا پوشیده از کُرک و گلهای آن خیلی معطر است. رنگ میوه قرمز یا زرد می‌باشد، شیرین و خوردنی است و آن را بطور خام یا پخته به شکل مربا و ژله می‌خورند. این درختچه بومی آمریکای حاره و نیمه حاره است.

ترکیبات شیمیایی:

در گیاه تری‌ترپینوئید، اسانس روغنی فرار، تانن، روغن ثابت و اوژنول وجود دارد. میوهٔ آن دارای گواوا پکتین است که شامل دی ـگالاکتورونیک اسید و ال ـ آرابینوز و دی ـ گالاکتوز است.

خواص ـ کاربرد:

از برگهای پختهٔ گیاه برای استعمال خارجی ضماد درست می‌کنند. از برگهای گیاه به‌عنوان آنتی‌بیوتیک خفیف استفاده می‌شود. از جوشاندهٔ برگ و پوست آن به‌عنوان قاعده‌آور استفاده می‌شود و بعد از تولد بچه نیز به زائو داده می‌شود.[1]

* گوجه فرنگی

گیاهی است یکساله از تیرهٔ بادنجانیان که علفی است. میوهٔ این گیاه خوراکی است و مصرف غذایی دارد و قرمز رنگ و به اشکال مختلف است؛ بادمجان فرنگی، تمات، طماطم، باذنجان قوطه، قوطه. کشت گوجه فرنگی در عهد ناصرالدین شاه در ایران

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۱۹۶.

متداول گردید.[۱]

گوجه فرنگی دارای املاح معدنی فسفر، آهن و ویتامینهای B,A و C می‌باشد. اشتهاآور و خنک بوده، برای مبتلایان به سرطان منع گردیده ولی تومرهای حاصله از خوردن گوجه فرنگی، سرطانی نبوده و این نظریه رد شده است. برای مبتلایان به درد مفاصل، سنگ کلیه، مثانه، ورم امعاء و راشیتیسم فوق‌العاده مفید و خوب است.

گوجه فرنگی برای اشخاصی که مبتلا به یبوست، سنگ کلیه و مثانه و کبد و ورم امعاء هستند، تجویز شده است و نیز برای اشخاصی که مزاج صفراوی و دموی دارند توصیه شده است.[۲]

گوجه فرنگی مقدار زیادی فسفر، آهن، سیلیس و غیره دارد و اکنون یکی از بهترین داروهای مفید برای معالجهٔ رماتیسم، ورم مفاصل و پاک کنندهٔ خون است.[۳]

مصرف گوجه فرنگی برای اشخاص مبتلا به درد مفصل تجویز شده است. پوست و دانه‌های آن به هضم غذا کمک می‌کند و مثل یک جارو مدفوعات را وادار به تخلیه می‌کند.[۴]

گوجه فرنگی خنک، اشتهاآور، در مقابل امراض عفونی و کمبود اسکوربورت، ویتامین C را حفظ می‌کند.

مصرف گوجه فرنگی برای مبتلایان به درد کبد و ورم امعاء تجویز می‌شود.[۵]

برای معالجه آکنه باید یک گوجه فرنگی را به دو نصف بریده و آهسته روی آن بمالید فردای آن روز همین کار را با ترشک کوبیده بکنید و با آب سرد صورت را بشویید.[۶]

گوجه فرنگی بهترین پاک کنندهٔ خون و بهترین دارو برای از بین بردن ترشی معده است.[۷] بوی برگهای گوجهٔ فرنگی زنبورهای خرمایی را ناراحت می‌کند.[۸]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۴۳۱.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۰۹ - میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۰۴.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۲۰۹.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۰۴.

۵- همان.

۶- همان.

۷- اسرار خوراکیها، ص ۲۰۹؛ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۰۳.

* گوجه سبز

گوجه سبز با مزهٔ ترش خود، میوه‌ای است که خیلی‌ها آن را دوست دارند. نوعی از این میوه، ریز و وحشی است و «آلوچه» نام دارد و نوع درشت و مرغوب آن به گوجهٔ «برقانی» معروف است. البته نوع شیرین گوجه سبز نیز به گوجهٔ «گیلانی» شهرت دارد.

گوجه سبز سرشار از ویتامین B و C است و در آن آهن، کلسیم، فسفر، پتاسیم، سدیم و منگنز نیز به فراوانی یافت می‌شوند.

گوجه سبز بمانند سایر میوه‌ها، بسیار پرفایده است. در زمان قدیم، آن را برای کاهش دردهای روماتیسم و نقرس تجویز می‌کردند و مفید برای کم‌خونی می‌دانستند.

این میوه همچنین مجاری ادرار و کلیه‌ها را تمیز کرده و سبب کنترل فعالیت‌های آن می‌شود. مصرف گوجه سبز در روزهای گرم تابستان بسیار اهمیت دارد، چون طبع آن سرد است و برای افراد گرم مزاج مفید است. افرادی که طبع سرد دارند بهتر است در مصرف آن افراط نکنند. گوجه سبز نه تنها به شکل تازه قابل مصرف است، بلکه می‌توان هستهٔ آن را جدا و خشک کرد.[۹]

* گوشت

در حدیث صحیح از امام جعفر صادق علیه السلام نقل شده است که بهترین نان‌خورشت‌ها در دنیا و آخرت گوشت است.

از حضرت صادق علیه السلام منقول است که گوشت خوردن در بدن گوشت می‌رویاند و کسی که چهل روز گوشت نخورد کج خلق می‌شود و هر که کج خلق شود در گوشش اذان بگویید و فرمود که هر که چهل روز بگذرد و گوشت نخورد توکل بر خدا کند و قرض کند و بخورد که قرضش ادا می‌شود.

شخصی به خدمت امام رضا علیه السلام عرض کرد که اهل بیت ما گوشت گوسفند نمی‌خورند و می‌گویند که سودا را به حرکت می‌آورد و از آن درد سر و دردهای دیگر به

۸- همان، ص ۱۰۵.

۹- مجله برگ سبز، ص ۴۴، خرداد و تیر ۱۳۷۱.

هم می‌رسد حضرت فرمود که اگر خدای ـ عز و جل ـ گوشتی بهتر از گوشت گوسفند می‌دانست، فدای اسماعیل را گوسفند قرار نمی‌داد.[۱]

در احادیث بسیار وارد شده است که حضرت رسول صلی الله علیه و آله گوشت دست و کتف گوسفند را دوست می‌داشت و از گوشت ران گوسفند کراهت داشتند برای آنکه به محل بول نزدیک است.[۲]

هر گاه ضعف مستولی شد گوشت را در شیر پخته میل کنید بسیار نافع است. گوشت کباب میل ضعف را زایل و رنگ را سرخ، بدن را قوت داده و تب‌بر است.[۳]

خوردن گوشت خشک شخص را لاغر می‌کند.[۴]

اگر پیه و گوشت را با هم کوبیده و روی چشم بگذارند درد تسکین می‌یابد.[۵]

خوردن گوشت حافظه را زیاد می‌کند.[۶]

گوشت کبک ساق را قوی می‌کند.[۷]

برای درمان ضعف اعصاب دستگاه تناسلی در بین خوراکیها کباب بره اثر خوبی در تقویت اعصاب دارد و شخص بیمار باید اقلاً هفته‌ای سه نوبت در روز که مواد غذا جذب بدن می‌شود استفاده نمایند.[۸]

* گیاه حشره‌خوار

این گیاه به عربی و در کتب طب سنتی با نام ورد الشمس آمده است. گیاهی است پایا، دو ساله، علفی، از نظر طعم تلخ و سوزاننده و معمولاً دام‌ها آن را نمی‌خورند. ساقهٔ گلدار آنها باریک، دراز و لخت که گلهای سفید آن در رأس آن قرار دارند و برگهای آن به شکل ذرت گسترده‌اند.

ماده شیمیایی:

۱- حلیة المتقین، ص ۴۸. ۲- همان، ص ۵۰. ۳- همان، ص ۴۹.

۴- همان. ۵- رشته مروارید، ج ۴، ص ۱۹۷.

۶- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۲. ۷- حلیة المتقین، ص ۴۷.

۸- ناتوانیهای جنسی، ص ۱۲.

در گیاه تازه مادهٔ نافتاکسیون و در گیاه خشک به مقدار جزئی گلوکوزید وجود دارد و به‌علاوه در گیاه وجـود چند اسید و مـادهٔ رنگی و امولسین تأییـد شده اسـت.

خواص ـ کاربرد:

این گیاه دارای طعمی تلخ و سوزاننده است. نوعی از آن برای رفع اسـهال خـونی، خنازیر و مالاریا استفاده می‌شود. ضد اسـپاسم و بـرای مـعالجهٔ سـیاه سـرفه مـصرف می‌شود.[1]

* گیاه پیرو

گـیاه پـیرو دارای آلبـومین و مـواد سـفیده‌ای، در طب مـیوه‌های آن را مـی‌خورند، ادرارآور، تقویت کننده و خواب‌آور است. در مورد ترشح زیاده از حد مـایعات سـفید همچنین قاعدگیهای سخت خانمها و رفع گاز روده‌ها استعمال می‌کنند. مقدار مصرف آن یک قاشق قهوه خوری برای یک لیوان آب‌جوش ده دقیقه دم‌کرده روزی سه فنجان در سه نوبت میل کنند.

گیاه پیرو در مورد بیماریهای سوزاک و ورم مثانه و سـنگ و شـن و کـلیه اسـتعمال می‌شود. پیرو را همین طور می‌خوردند یا در کلم شور می‌ریزند یا دم‌کرده، میل می‌کنند.

گیاه پیرو دارای مواد آلبومین، قند و یک مادهٔ رزینی روغن مادهٔ فرار و یک مادهٔ تلخ است از این میوه نوشابهٔ الکلی می‌سازند. در موارد بیماریهای درد روماتیسم استعمال می‌شود. پزشکان در مورد تصلب شرایین هم تجویز می‌کنند.[2]

* گِه

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۹۵.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۸۲.

گیاهی است که نام محلی آن در مکران بلوچستان «گِه» می‌باشد. «گِه» گیاهی است چند ساله، کوچک به بلندی ۵۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر، دارای شاخه‌های بسیار منشعب و پوشیده از تار سفید است. برگهای آن دارای ۳ برگچه است. گلهای آن سفید یا صورتی و میوهٔ آن غلاف دراز بندبند و پوشیده از تارهای قلاب‌دار است و در تماس با اشیا به آنها می‌چسبد.

خواص ـ کاربرد:

از جوشاندهٔ این گیاه برای معالجهٔ اسهال خونی خورده می‌شود. دم‌کردهٔ این گیاه را برای قطع اسهال می‌خورند. تمام این گیاه به‌عنوان ضد روماتیسم و تب‌بر و برای معالجهٔ زردی مـی‌خورند. بـرای رفـع نـاراحـتیهای پـوست ضـماد له شـدهٔ آن را روی مـوضع می‌اندازند. عصارهٔ آن را روی زخم و آبسه و جراحت می‌مالند و مفید است.[1]

* گیلاس

درختی است از تیرهٔ گل سرخیان و از دستهٔ بادامیها که دارای گونه‌های مختلف است. معمولاً برای تهیهٔ گونه‌های مرغوب این گیاه را پیوند می‌زنند.[2]

نام علمی درخت گیلاس <PRUNUS AVIUM L.> است. این گیاه بـه تـیرهٔ گـل سرخیان تعلق دارد.

از نظر غذایی و درمانی گیلاس‌ها به دو گروه تقسیم می‌شوند، اولی گیلاسی است که به‌وسیلهٔ گلها و میوه‌های خـوشه‌ای دراز خـود مشـخص مـی‌شود و آن را غـار گـیلاس می‌نامند و دیگری با گلها و میوه‌هایش که به شکل بادزنی مجتمع می‌شوند، مشـخص می‌گردد و گیلاس جنگلی و آلبالو جزو این گروه هستند.

گروه اول گرچه ارزش درمانی دارد، اما برخی از آنها سمی است. تمام انواع گیلاس‌ها

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۱۱۵.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳۵۱۲.

بر اثر پرورش گیلاس جنگلی به‌وجود آمده‌اند. از نظر طبی، گیلاس بخصوص دم میوهٔ آن به‌عنوان دافع مواد از طریق ادرار اهمیت دارد (در مورد کلیه و سنگ مثانه).

صور دارویی:

برای تهیهٔ دم‌کرده، دم گیلاس را مدت یک روز در آب قرار می‌دهند تا نرم شود و در صورت لزوم تکه تکه می‌کنند. یک مشت کوچک از این خیسانده را در یک لیتر آب دم‌کرده، روزانه سه تا چهار فنجان از آن می‌نوشند.[۱]

گیلاس میوهٔ خنک کننده است و رفع عطش می‌نماید و بر خلاف سایر میوه‌ها معده را پر و ناراحت نمی‌کند چون رفع گرسنگی می‌نماید، بهترین وسیله برای لاغری است دم گیلاس به شکل پخته بهترین مدر است.[۲]

گیلاس سینه را نرم و معده را ضدعفونی می‌نماید تخمیر معده را از بین می‌برد از این جهت یبوست را معالجه می‌کند و اسهال مخصوصاً اسهال خونی را شفا می‌بخشد.

کسانی که می خواهند لاغر شوند گیلاس را باید قبل از غذا میل کنند. خوراک گیلاس برای مبتلایان به مرض قند ضرری ندارد. گیلاس را نباید بعد از غذا خورد چون معده را سنگین می‌نماید.[۳]

گیلاس دارای ویتامین‌های B,A و C و قند و دارای آهن، کلسیم، منیزیم و مقدار زیادی پتاسیم، سدیم و روی می‌باشد برای اشخاص مبتلا به درد صفراوی یا دموی مفید است.[۴]

مصرف دم‌کردهٔ دم گیلاس حجم ادرار را در حالی که مواد اسیدی آن را کم می‌کند، زیاد می‌نماید. اغلب سی گرم دم گیلاس را در یک لیتر آب به مدت ده دقیقه می‌جوشانند و آن را برای معالجهٔ حبس البول، انسداد و تورم مجاری و طحال مصرف می‌نمایند.[۵]

تمام قسمتهای گیلاس یعنی هسته و دم و برگ و غیره آن در طب استعمال خارجی

۱- صد گیاه و هزار درمان، ص ۳۲۱.

۲- درمان با سبزیها و میوه‌ها، ص ۳۳.

۳- زبان خوراکیها، ص ۱۳۴.

۴- میوه‌ها وسبزهای شفابخش، ص ۱۲۵.

۵- همان، ص ۱۲۶.

دارد. سنگها را به‌وسیله ترشی خود نابود می‌سازد.[۱]

گیلاس برای اشخاص مبتلا به درد نقرس، روماتیسم و درد مفاصل مفید است. گیلاس برای اشخاص مبتلا به درد تصلب شرایین مفید است، دارای خاصیت ضدعفونی علیه تخمیر روده‌هاست و در یبوست‌های شدید مفید واقع می‌شود، در اسهال ساده و اسهال خونی نیز مفید است.[۲]

جوشاندهٔ برگ گیلاس در شیرمسهل ملایمی است که دل‌درد نمی‌آورد.[۳]

گیلاس برای خون تصفیه کنندهٔ توانایی است و نیز خون را قلیایی می‌کند.[۴]

مصرف گیلاس برای معالجهٔ زیبایی صورت و گردن تجویز شده است. سی گرم دم گیلاس را در یک لیتر آب به مدت دو دقیقه می‌جوشانند و آن را برای معالجه گریپ مصرف می‌نمایند. همچنین دم‌کردهٔ شکوفهٔ آن برای سینه داروی مفید و خوبی است.[۵]

شیرهٔ گیلاس تأمین کنندهٔ عناصر معدنی بدن، تصفیه کنندهٔ خون و ضد روماتیسم است به‌علاوه انرژی زاست. برای مبتلایان به تصلب شرایین، پرخونی و نقرس نوشابه درمان کننده می‌باشد.[۶]

* گیلاس باربادوس

گیاهی است بومی مناطق جزایر هند غربی و جزایر آنتیل که در مناطق جنوبی آمریکای شمالی نیز انتشار دارد. در ایران نمی‌روید ولی به‌علت اینکه دارای گونه‌های زینتی است، در برخی گلخانه‌های ایران کاشته می‌شود و در عین حال میوهٔ آن از نظر مقدار ویتامین C بالاترین رقم را دارا می‌باشد.

مشخصات:

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۱۱.

۲- میوه‌ها وسبزهای شفابخش، ص ۱۲۵.

۳- همان، ص ۱۲۶.

۴- همان، ص ۱۲۵.

۵- همان، ص ۱۲۶.

۶- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۷۶.

گیاهی است چند ساله به شکل بوتهٔ بزرگ با ساقه‌های چوبی که بلندی آن تا حدود ۳ متر نیز می‌رسد. میوهٔ آن شبیه گیلاس آبدار خوردنی و ترش در ابعاد یک گیلاس کوچک به رنگ قرمز مخملی است.

ترکیبات شیمیایی:

در هر یکصد گرم قسمت خوردنی خام گیلاس باربادوس، شامل گوشت و پوست میوهٔ گیاه مواد زیر یافت می‌شود: آب ۹۲ گرم، مواد قندی ۶ گرم، رایبوفلاوین ۰/۶٪ میلی‌گرم و ویتامین C، ۱/۳۰۰ میلی گرم.

خواص ـ کاربرد:

از میوهٔ پختهٔ آن نیز مربا درست می‌کنند. در آمریکا مردم عصارهٔ آن را به نام «آسرولاجوس» بطور خام می‌خورند. برای رفع کاهش ویتامین C بسیار مفید است.[۱]

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۰۰.

حـرف

ل

* لاجورد

به فارسی نیل، نیل طاووسی، لاجورد و در کتب طب سنتی با نام نیل آمده است.

مشخصات:

گیاهی است دو ساله یا چند ساله، ساقهٔ پرشاخهٔ آن به بلندی حدود ۱/۵ متر می‌رسد. برگهای آن مرکب و فرد است. گلهای آن به شکل سنبل یا خوشه به رنگ صورتی یا ارغوانی می‌باشد. میوهٔ آن نیام و غلاف آن خمیده و دراز، استوانه‌ای یا مقطع مثلث است.

ترکیبات شیمیایی:

در تمام اندام گیاه نیل گلوکوزید اندیکان یافت می‌شود. مادهٔ عامل، نیل اندیگوتین نام دارد.

خواص ـ کاربرد:

شیرهٔ برگهای گیاه نیل برای پیشگیری بیماریهای هاری یا ترس از آب، مورد استفاده

است. عصارهٔ این گیاه را برای کنترل بیماری صرع و اختلالات عصبی و همچنین در موارد برونشیت می‌خورند. ریشهٔ این گیاه مدر و برای رفع ترشحات مخاطی به کار می‌رود.[۱]

* لادن

لادن گیاهی علفی و دارای برگهایی با پهنک مدور و گلهایی درشت و زیبا به رنگ زرد نارنجی است، ازاین نظر اکثراً پرورش می‌یابد. گلبرگها و گونه‌های دیگر آن به‌صورت خام در سالاد مصرف می‌شود. برگ و گل آن در گذشته به‌عنوان ضد اسکوربوت و تصفیه کننده خون مصرف می‌شده‌اند.

شیره گیاه تازه، در رفع بیماریهای نزله‌ای دستگاه تنفسی، برونشیت‌های مزمن و اخلاط خونی اثرات مفید داده است. از این جهت سابقاً آن را در رفع بیماریهای سینه و سل مؤثر دانسته‌اند چون با مصرف آن، سرفهٔ بیمار کاهش یافته و اخلاط حالت روان پیدا کرده، به‌سهولت دفع می‌شود و به‌علاوه عرق شبانه بیماران مبتلا به سل، قطع می‌گردد.

در لنفاتیسم و درمان قاعدگی‌های غیر کافی، مؤثر است. طبق بررسی و نقل از مقاله‌ای، چون مصرف لادن، باز شدن مجرای شرایین قلب را باعث می‌گردد. در درمان آنژین دوپوآترین مؤثر واقع می‌شود، به‌علاوه بطور خفیف دامنهٔ انقباض‌های قلبی را زیاد می‌کند از این جهت در ردیف داروهای مقوی قلب جای داده شده است.

در استعمال خارج، له شدهٔ گیاه تازه اثر مفید بر روی پوست سر و تقویت پیاز مو داشته از ریزش مو جلوگیری می‌کند. لوسیون حاصل از جوشاندن برگ،گل و میوهٔ آن در یک لیتر آب (به مدت ۱۵ دقیقه) در تقویت پوست سر و رفع ریزش مو مؤثر است. در مصارف داخلی، دم‌کردهٔ ۵گرم برگ برای هر فنجان (مدت دم‌کردن ۱۰ دقیقه) و به مقدار ۳ـ۲ فنجان در روز، الکلاتور به مقدار ۲ـ۳ قاشق قهوه‌خوری در روز به‌صورت پوسیون، گرد دانه به‌عنوان ملین و به مقدار ۰/۵ تا یک گرم در روز به کار می‌رود.

۱- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۲۹۰.

میوهٔ سبز و جوانه‌های گیاه را در ظروف محتوی خیار و سرکه (تهیه ترشی خیار) وارد می‌کنند تا طعم مطبوع به خیار ببخشد. پرورش لادن در ایران معمول است.[1]

گیاه لادن از نظر خاصیت درمانی ضد اسکوربوت بوده، در رفع بیماریهای ریوی و مجاری تنفسی، کم کاری کلیه‌ها و عفونت‌های مثانه مؤثر است. این گیاه محتوی مادهٔ گوگردی است، به این جهت به‌عنوان مادهٔ نیروبخش به اشخاص سالمند و کسانی که دورهٔ نقاهت را می‌گذرانند توصیه شده است. سرانجام این گیاه ملین و سبک بوده، کار دستگاه هاضمه را تسهل می نماید.

این گیاه در ماههای تابستان گل می دهد. باید اولین شکوفه‌ها و اولین گلها و برگهای آن را جهت پختن در آتش یا گرفتن آبشان بچینند.

دم‌کردهٔ لادن به‌عنوان آرام‌کنندهٔ سرفه، مادهٔ مدر و محرک مصرف می‌شود. برای تهیهٔ آن یک مشت کوچک از شکوفه‌ها، گلها و دانه‌های آن را در یک لیتر آب دم‌کرده، روزانه دو تا سه فنجان از آن می‌نوشند.[2]

به قول دیسقوریدوس به یونانی قسیسون، قیس و قیسوسا شایا گویند و درخت آن را به فرنگی لدان نامند و آن رطوبت غلیظ جسبنده است که از ساق و برگ درخت کوهی حاصل می‌گردد که به اندازهٔ درخت انار و شبیه به درخت دبق است و آن را انواعی می‌باشد و بهترینش قبرسی خوب، نرم، خوشبو، چرب، سیاه مایل به سرخی و سنگین و خالص می‌باشد.

چون با دست بمالند نرم گردد و به قول شیخ مایل به زردی می‌باشد. مزاج لادن گرم در آخر اول و خشک در دوم است و گویند که آن مقوی ارواح و نرم کننده سختیها و مسکن درد و مقوی مو می‌باشد. و شیخ می‌فرماید که آن مو را برویاند و در کتاب قاطاجانس است که لادن گوشت فاسد را پاک گرداند و با زیت نافع برص و مالیدنش با روغن گل نافع سوختگی از آتش و مالیدنش بر سر نافع سردرد می‌باشد. بخورش نافع زکام و مالیدنش بر معده، مقوی معده و مانع استفراغ و ریزش آب از دهان و دافع سختی

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۴۱-۴۴۳.

۲- صد گیاه و هزار درمان، ص ۳۲۴.

رحم و معده و جگر و مقوی آنها می‌باشد و از خواصش این است که اگر زن پس از ادرار، بخور آن نماید و باز ادرار آید نشانهٔ آن است که زن می‌تواند حامله شود.

خوراکش موجب غم و اندوه است و مصلحش سنبل رومی می‌باشد. مقدار خوراک آن از نیم تا یک درم است و در کتاب منهج استعمال آن را در روغنها و مرهمها ذکر کرده است. مضر برای گرم مزاجان و مصلحش صندل و گلاب می‌باشد. بدلش میعهٔ سائله است.[۱]

شبنمی که بر این گیاه نشیند از ماده‌ای که در این گیاه است تأثیر می‌پذیرد و از مادهٔ تراوشی و شبنم چیزی پدید می‌آید که بوی خوش دارد. بزها وقتی در چراگاه به این گیاه می‌رسند و از آن می‌چرند و گردن به گیاه می‌سایند این ماده به موی و پشم آنها می‌چسبد و مردم آن را از موی و پشم جدا می‌کنند و این جدا شده را لادن نامند. دهانهٔ رگها را باز می‌کند، با روغن مورد سبب رویش، فزونی، تراکم و نگهداری مو می‌شود. تناولش داروی سرفه است.[۲]

ترکیبات شیمیایی:

مواد رزینی، صمغ، یک مادهٔ تلخ، اسانسی با بوی کافور، لادن، لادانیول و غیره است.

از تقطیر شاخه و برگ گیاه اسانسی به مقدار بسیار کم معادل ۰/۶ در هزار تهیه می‌گردد که بوی عنبر مانند و قیمت بسیار گران دارد.

خواص درمانی:

لادن سابقاً به‌عنوان نیرو دهنده، قابض، بند آورندهٔ خون و غیره استفاده به‌عمل می‌آمده است. همچنین در مشمع‌های درمان بریدگیها وارد می‌شده است.

در زمان فعلی نیز مانند سابق می‌توان از آن در رفع ضعف عمل دستگاه هضم، دیسانتری، بیماریهای نزله‌ای، آسم و آغاز سل استفاده به‌عمل آورد.

هیچ کدام از گیاهان مذکور، در ایران نمی‌رویند.[۳]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲؛ تحفه حکیم، ص ۲۲۷؛ قرابادین کبیر، ص ۳۷۲.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۹۹.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۲۶۲.

* لاله

گیاهی است پایا از تیرهٔ سوسنیها که دارای پیاز می‌باشد و برگهایش طویل است و ساقهٔ گل دهندهٔ از وسط برگها خارج می‌شود. در حدود ۵۰ گونه از این گیاه شناخته شده است.

توضیح: طبق تحقیق کازیمیرسکی نزد ایرانیان بطور کلی هر گلی که کاسبرگهای آن به رنگ خون و وسط آن سیاه باشد به نام لاله TULIPE و شقایق نامیده می‌شود ولی غالباً TULIPE را اختصاصاً شقایق النعان نامیده‌اند.[۱]

لالهٔ نعمانی اسم فارسی است. برگ آن شبیه به برگ زنبق و از سه چهار تا نُه عدد می‌شود. گل آن مانند شقایق و بزرگتر و بیخ آن مانند پیاز و به اندازهٔ فندق کشیده است.

مزاج آن گرم و تر با رطوبت زیاد و حرارت کم، مفرح و مسکر، خواب آور، اشتهاآور، هاضم، محرک باه و سرخ کنندهٔ صورت است مقدار خوراکش از یک تا دو درم است.[۲]

* لالهٔ سرنگون

لالهٔ سرنگون اسم فارسی نباتی است که در باغها قلمه می‌زنند و پیاز دارد که اگر پیاز آن را با چَکتی دنبه مساوی کوفته با آب بجوشانند تا آب سوخته، روغن بماند، طلای آن نافع سیاتیک است.[۳]

در شیراز گلی هست که می‌گرید و اشک می‌ریزد و به فارسی گل سرنگون، لالهٔ واژگون، اشک خونین و لالهٔ احمر می‌نامند و عربی نوعی از آن اکلیل الملک است.

لالهٔ سرنگون در کوههای بختیاری، قصر شیرین، صحنه، کردستان، شمال غربی و جنوب غربی می‌روید و تاکنون شصت نوع از آن شناخته شده است.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۵۲۷.

۲- تحفه حکیم، ص ۲۲۷؛ محیط اعظم، ج ۴، ص ۴؛ قرابادین کبیر، ص ۳۷۳.

۳- محیط اعظم، ج ۴، ص ۴.

پیاز لالهٔ سرنگون دارای مقدار زیادی نشاسته و چندین عامل دارویی است و چون تازه باشد، سمی است و قابل خوردن نیست، ولی در چین سمیت آن را می‌گیرند.
ضماد پیاز آن برای از بین بردن تاول و ورمهای سخت مفاصل بسیار نافع است.

* لالکی سه خار

درختی است که آن را در ایران به نام لیلکی آمریکایی و لیلکی سه خار و لالکی سه خار می‌شناسند.

مشخصات:

درختی است به ارتفاع ۱۵-۱۶ متر، شاخه‌ها و ساقه‌های آن تیغ‌های سفت سه‌شاخه و چند شاخه و برگهای آن دارای بریدگی بسیار است. میوهٔ آن دارای غلاف شبیه باقلا ولی نازک است که در داخل غلاف دانه‌های آن قرار گرفته است.

ترکیبات شیمیایی:

در درون چوب این درخت مقداری تانن است. در اندام گیاه تریاکنیتن، هاپیوکی‌سین و مواد صمغی تأیید شده است. غلاف‌های رسیدهٔ میوه ک، در جریان هوا خشک شده باشد، دارای دو مادهٔ رنگی است.

خواص ـ کاربرد:

ضد درد و مسکن و مخدر است. مردمک چشم را باز می‌کند، برای سرفه، نفخ، درمان اسهال خونی مزمن و بیرون آمدن مقعد مفید است. مسهل، قی‌آور، تصفیه‌کنندهٔ خون و همچنین ضد سم است.*

* - معارف گیاهی، ج ۴، ص ۱۹۱.

* لاک پشت

لاک‌پشت جانوری از ردهٔ خزندگان که سر دستهٔ خاصی به نام خود وی در این رده می‌باشند. صنف مشخص این خزنده وجود نموّ بسیار غلاف یا لاک است که برای حفاظت اعضا به کار می‌رود.

لاک‌پشتان بر حسب محیط زیستی به چهار دسته تقسیم می‌شوند: ۱ـ لاک پشتان رودخانه‌ای ۲ـ بی‌لاکان که لاک در آنها از چند صد قطعهٔ استخوان کوچک به وجود آمده و بطور ناقص رشد کرده‌اند. این دسته از لاک‌پشتان بسیار عظیم الجثه می‌باشند و ممکن است تا ۲ متر طول پیدا کنند و حدود ۵۰۰ کیلوگرم نیز وزنشان برسد ۳ـ لاک‌پشتان دریایی که ۶۰۰ تا ۷۰۰ کیلوگرم ممکن است وزن پیدا کنند ۴ـ لاک پشتان خاکی.

لاک‌پشت راسته‌ای از خزندگانند که برای حفاظت اعضا دارای لاک می‌باشند و به‌علاوه یک منقار شاخی شبیه پرندگان آرواره‌های آنها را می‌پوشاند و فاقد دندانند.*

* لاله عباسی

گیاهی است پایا و زمینی از ردهٔ دولپه‌ایهای پیوسته گلبرگ که سر دستهٔ تیره‌ای به نام خودش می‌باشد. برگهای این گیاه متقابل و گلهای آن در اوایل شب پس از غروب خورشید شکفته می‌شوند. ارتفاع این لاله حدود یک متر نیز می‌رسد.

ریشه‌اش مدر و دارای اثر مسهلی است و به گل عباسی، گل لاله عباسی، لالهٔ چولاغاسی، لاله مقراضی، ورد اللیل و نوار اللیل نامیده می‌شود.لاله عباسی گیاهی علفی، چند ساله، زینتی و دارای ساقهٔ منشعب است که ارتفاع آن به ۴۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر می‌رسد. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه از نظر درمانی، ریشهٔ آن است که رنگ قهوه‌ای تیره دارد.

خواص درمانی:

ریشهٔ این گیاه دارای اثر مسهلی است ولی به‌عنوان دافع کرم نیز به کار رفته است.گرد

---

*- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۲، ص ۳۵۳۳.

ریشهٔ آن اگر به مقدار ۱/۵ تا ۴گرم‌مصرف شود، اثر مسهلی ظاهر می‌کند. برای این کار بایدگرد ریشه را در آب یا در یک تیزان یا در چای وارد و سپس مصرف کرد یا آنکه آن را با مقداری قند ساییده و بعداً به‌کار برد. دم‌کرده نیمکوب ۴ تا ۸ گرم ریشه گیاه در ۱۵۰ گرم آب جوجه یا در جوشانده گوشت نیز یکی از صور استفاده ازگیاه است.

در چین از خیساندهٔ برگ آن در آب، نوعی مادهٔ رنگی قرمز به‌دست می‌آورند که از آن، جهت رنگ کردن برخی انواع شیرینی استفاده به‌عمل می‌آورند ضمناًگرد دانهٔ آن نیز در ژاپن به مصارف تغذیه می‌رسد. لاله عباسی ازگلهای زینتی است که در ایران پرورش می‌یابد.[1]

*لبلاب

گیاهی است علفی پایا و دارای ساقه خوابیده، پوشیده از کُرک، به طول ۲۰ تا ۵۰ سانتی‌متر و حتی بیشتر که در مزارع و نواحی غیر مزروع غالب نواحی اروپا و برخی نواحی آسیا و ایران می‌روید.[2]

لبلاب گیاهی است که از دیوار یا درخت بالا می‌رود، در همه جا پراکنده است و دارای برگهای متناوب وگلهایی به رنگ زرد و مایل به سبز است. در نقاط گرم و مرطوب، لبلاب به شکل درختچه‌ای درمی‌آید که ساقه‌های آن نازک ولی خیلی محکم است. بزرگی میوهٔ لبلاب پس از رسیدن که به رنگ سیاه درمی‌آید به اندازهٔ یک نخود است.

میوهٔ این گیاه اثر مسهلی دارد ولی نباید به بچه‌ها داد، زیرا در مزاج آنها تولید مسمومیت می‌کند مقدار مصرف آن برای اشخاص بزرگسال هشت تا دوازده گرم است. در نقاط گرم مدیترانه در ساقه‌های مسن لبلاب شکافهایی می‌زنند که از آن شکافها سقزی خارج می‌شود به اسم سقز رزینی لبلاب، که به جای داروی قاعده‌آور خانمها مصرف می‌گردید.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۷۵۶.

۲- گیاهان دارویی، ج ۱، ص ۵۱۳.

جوشانده تا بیست گرم گل لبلاب در یک لیتر آب برای عفونتهای دستگاه تنفس مفید است و در معالجهٔ سرفه، آسم، سل، ضعف معده، ورم کبد و طحال مؤثر می‌باشد. لبلاب در همه جای ایران می‌روید و بطور خودرو در جنگلهای نواحی شمالی، بندر گز، گرگان و رامیان زیاد است.

لبلاب را در آستارا و گرگان داردوست، در گیلان و مازندران ولگ ولگوم و در نقاطی از گیلان ته بج و در تهران پاپیتال می‌گویند.[۱]

لبلاب گیاهی است شبیه به نیلوفر که به درخت می‌پیچد، برگهایش شیپوری و دارای گلهایی به رنگ زرد و مایل به سبز می‌باشد، در نقاط گرم و مرطوب می‌روید که ساقهٔ آن نازک و محکم است. در میان کردها جوشانده و دم‌کردهٔ آن را برای رفع روماتیسم و تسکین درد به مصرف می‌رسانند.[۲]

میوهٔ لبلاب پس از این که رسید، رنگش سیاه است. برگهای آن دارای طعم تلخ و مزهٔ قی‌آور است و در طب خیلی کم مصرف می‌گردد و گاهی آن را دم می‌کنند و به‌عنوان دوای قاعده‌آور مصرف می‌نمایند، این دم‌کرده در خانمهایی که «فیبروم» دارند و رنج می‌کشند اثر مسکن دارد و درد آنها را تخفیف داده و آرام می‌کند. جوشاندهٔ گل لبلاب برای عفونتهای دستگاه تنفس مفید است و در معالجهٔ سرفه، آسم، سل، ضعف معده، ورم کبد و طحال نیز مؤثر است. کسانی که مبتلا به روماتیسم و درد اعصاب هستند باید با جوشاندهٔ لبلاب کمپرس کنند.[۳]

* لبنیات

لبنیات مانند: ماست، پنیر و مخمرهای مخصوص برای جلوگیری از ویار مفید می‌باشند. خوردن یک لیوان شیر همه روزه به‌عنوان صبحانه برای زن حامله تقریباً

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۱۰.

۲- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۵۴.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۰۹.

ضروری است و بهتر آن است که چند قطره آب آهک به آن بیفزایند.[۱]

جهت بهبودی کچلی سر اطفال ماست، روناس و حنا را برابر همدیگر بعد از تراشیدن سر مکرر طلایه کنند کچلی زایل می‌گردد.[۲]

خوردن پنیر خشک شخص را لاغر می‌کند.[۳] ماست بهترین غذا برای رژیم‌های لاغری است ولی باید ماست بی چربی را مصرف کنید.[۴]

* لحاء الغول

گونه‌ای از گیاه پرسیاوشان است که در کتب طب سنتی با این نام عربی آمده است. گیاهی است چند ساله کوچک، بلندی آن کمتر از یک وجب، برگهای آن مرکب جفت برگچه است. برگچه‌ها دندانه‌دار، بیضی نزدیک به دایرهٔ کوچک و بدون واسطه به رگبرگ اصلی متصل هستند. دمبرگ‌های این گیاه به رنگ قرمز تیره یا خرمایی تیره است. ملین است و برای نرم کردن سینه مفید می‌باشد. در چین از عصارهٔ برگهای خیس شدهٔ گیاه در شربت برای تسکین ضربه‌های وارده به اعضاء استفاده می‌شود[۵]

* لسان الحیة

گیاهی است که در زبان فارسی مارزبان و در کتب طب سنتی با نام عربی آن لسان الحیه نام‌برده می‌شود.

مشخصات:

گیاهی است چند ساله و کوچک که بلندی آن کمتر از ۱۵ سانتی‌متر است. دارای ساقه زیر زمینی کوچک یا دو برگ عقیم بدون هاگدان است. برگ بدون هاگدان بیضی، بدون دندانه به طول ۲۰ـ۲۵ سانتی‌متر است.

۱- همان، ص ۲۳۱.

۲- خزائن منتظری، ص ۵۰.

۳- حلیة المتقین، ص ۴۹.

۴- چه باید خورد و چگونه باید پخت، ص ۱۱.

۵- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۱۵۶.

خواص ـ کاربرد:

له شدهٔ این گیاه و پختن آن را به‌عنوان ضد عفونی‌کننده و التیام‌دهنده روی زخم‌ها می‌گذارند. در چین این گیاه را برای بند آوردن خونریزی، معالجهٔ قانقرایا و ناراحتیهای دندان مصرف می‌کنند.[۱]

* لعوق

به فارسی بطور کلی سنجد ولی در مناطق مختلف ایران دارای نامهای محلی است، در کردستان آن را «سرین چک» در آذربایجان «اید، ایکده»، در اطراف تهران «پستانک» و در اصفهان «غبیده بادام» گفته می‌شود. در کتب طب سنتی با نامهای غُبیرا، چوب دانه، نُقد و بُل نام برده شده است.

مشخصات:

درخت سنجد که به‌صورت درختچهٔ بزرگ یا درخت کوچکی دیده می‌شود دارای برگهای بیضی شکل نیزه‌ای است روی برگها نقره‌ای کبود و پشت آن نقره‌ای و به همین دلیل است که آن را غبیرا می‌نامند چون اغبر است. گلهای آن کوچک زرد رنگ، معطر با عطر قوی که بوی آن تا فاصلهٔ زیادی منتشر می‌شود و اغلب ایجاد حساسیت می‌نماید.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی، در پوست آن آلکالوئید اله‌آگنین و یک آلکالوئید چسبناک روغنی دیگر وجود دارد و از اعضای گیاه و گل آن کمی اسانس روغنی جدا گردیده است.[۲]

۱- همان، ج ۷، ص ۳۴۶؛ صیدنه، ص ۱۲۵.

۲- معارف گیاهی، ج دوم، ص ۱۶۴.

* لوبیا

لوبیا دارای فسفر زیاد و کمی آهن و پتاسیم تولید کنندهٔ شیر است و قاعده را باز می‌کند بخصوص وقتی آن را بپزند و آب آن را بخورند.[1]

خواص لوبیا ازدیاد شیر مادر است.[2]

لوبیا را بپزند و آب آن را بخورند شیر را زیاد می‌کند. لوبیا از کم‌خونی جلوگیری می‌کند.[3]

لوبیای سبز و تازه سرشار از ویتامین است. مدر و قوی است، آب پوست لوبیای سبز به مقدار یک فنجان ناشتا اگر خورده شود ادرارآور است که در سنگ کلیه و مثانه و حبس البول مصرف آن تجویز شده است.[4]

لوبیا برای مغز، رفع پوره و ترش کردن معده بسیار مفید است. زیاد خوردن آن تولید نفخ می‌کند و سبب دیدن خوابهای پریشان می‌شود.[5]

اگر لوبیای خشک را بعد از پختن نرم کنند ضماد خوبی برای خراشهای روی پوست، سودا و سوختگی می‌باشد.[6]

برگ لوبیا را در زیر رختخواب پهن کنید تا ساس را به خود جلب کرده و آنها را می‌کُشد.[7] لوبیا برای بیماری سیلان منی مؤثر است.[8]

* لوبیا چشم بلبلی

به فارسی لوبیا چشم بلبلی و نوعی از آن را لوبیا گل گویند. در کتب طب سنتی با نام لوبیای بلدی و به هندی لوبیا گفته می‌شود.

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۲- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۴، ص ۲۴.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۷.

۵- اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.

۶- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۵۹ تا ۷۵.

۷- همان، ص ۵۸؛ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۱.

۸- ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

مشخصات:

لوبیای چشم بلبلی از نظر خانواده گیاهی نزدیک به لوبیا است. گیاهی است یکساله مختص مناطق گرمسیر، ساقهٔ آن قایم و افراشته، برگهای آن مرکب به طول حدود ۱۵ سانتی‌متر، برگچه‌های آن نازک، بیضی، نوک‌تیز و دارای بریدگی است. این گیاه در مناطق گرم آسیا، آمریکا و جنوب ایران و بلوچستان و در هندوستان می‌روید، و در سایر مناطق گرم ایران پرورش داده می‌شود. در برابر خشکی بسیار مقاوم است.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی در لوبیای چشم بلبلی وجود استیگماسترول تأیید شده است و می‌تواند به‌جای سوژا استعمال شود و به‌علاوه دارای مقداری زیاد روتئین (انواع امینو اسیدها) و نشاسته می‌باشد.

* لیچی

به فارسی لیچی گفته می‌شود. از گیاهان دارویی است. درختی است مخصوص مناطق حاره، برگهای آن پهن بیضی، از دو طرف باریک و نوک‌تیز و موجی است. گلهای آن کوچک، میوهٔ آن قرمز در ابعاد یک سیب که از آن نوشیدنی معطر و لذیذی درست می‌کنند. میوهٔ آن مأکول است تازه و خشک آن خورده می‌شود. میوهٔ آن دارای پوست نازک شکننده است که درون آن را گوشت شیرین شبیه ژله فرا گرفته و یک دانه در درون آن قرار دارد. این درخت بومی چین است و در هندوستان نیز کاشته می‌شود و میوهٔ آن در سطح وسیعی به اروپا، آمریکا و آسیا صادر می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی از دانه داخل میوه لیچی مادهٔ آلفا متیل انسیکلو پروپیل گلیسین جدا شده است که در صورت خوردن یا تزریق آن خاصیت کاهش قند خون نشان می‌دهد و به‌علاوه در آن لوکوسیانیدین مشخص شده است.[1]

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۰۲.

* لیمو

لیمو به جهت مقدار فراوانی که ویتامین دارد و این ویتامین برای معالجه بیماری اسکوربوت خیلی مفید است مصرف آن برای کسانی که به سلامت خود معتقدند، لازم است.

لیمو مثل پرتقال برای بهداشت و تندرستی جامعهٔ انسانی لازم است. باید در هر غذای مادر یا زن آبستن لیمو یا پرتقال داخل شود.[۱]

لیمو خون را رقیق و تصفیه نموده و مجاری دستگاه هاضمه و ادرار را ضدعفونی می‌کند و بهترین ضدعفونی کنندهٔ بیماریهای مجاری ادرار مثل کلیه و مثانه و پرستات می‌باشد.[۲]

لیمو برای درمان تمام امراض قلبی مفید است.[۳]

بچه‌هایی که مبتلا به کرم روده هستند باید هر روزصبح ناشتا دانه‌های لیمو راکه نرم شده و کمی قند به آن اضافه شده مصرف کنند. یک لیمو را با پوست و هسته له کنید و آن را یک تا دو ساعت در کمی آب سرد با یک قاشق سوپخوری عسل بخیسانید آن را در صافی ریخته و صاف کرده شب، قبل از خواب بخورید.[۴]

پوست لیمو ضد کرم است، دم‌کرده یا خام آن مفید ضد گاز معده است و نفخ شکم را رفع می‌نماید.[۵]

لیمو برای کسانی که به امراض کبدی مبتلا هستند مفید می‌باشد.[۶]

برای از بین بردن زگیل باید پوست دو عدد لیموی تازه را ۸ روز در سرکه قوی بخیسانند بعد با محلول آن هر روز دو بار روی زگیل‌ها را دوغاب زده تا بکلی رفع گردد.[۷]

محلول آب لیموی تازه را با قطعه‌ای پنبه به‌صورت و بدن خود بمالند چربی پوست آنها کم شده و دارای پوست نرم و لطیف گردیده‌اند.[۸]

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۴۴.
۲- همان، ص ۱۳۰.
۳- اسرار خوراکیها، ص ۱۴۰.
۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۳۴.
۵- همان، ص ۱۴۲.
۶- همان، ص ۱۳۱.
۷- همان، ص ۱۳۶.
۸- همان، ص ۱۳۵.

آب لیمو را برای از بین بردن بید و شپش سر و بدن به کار برده‌اند.[۱]

برای اینکه از شر مورچه‌ها خلاص شوید در محل رفت و آمد آنها لیموی گندیده بگذارید.[۲]

برای مبارزه با چاقی هر روز صبح ناشتا آب سه لیمو راگرفته و با چهار قاشق کوچک قهوه‌خوری شکر مخلوط کرده و صرف نمایند که باید چهار یا شش هفته این کار را مرتب انجام دهند.[۳]

برای معالجهٔ درد گلو و آنژین باید آب یک لیموی تازه را گرفت و در آب نیمگرم مخلوط کرد و هر روز یک یا دو بار آن را غرغره کرد. کمپرس آب لیمو که کمی هم به آن نمک زده باشند بر روی گلو آنژین را درمان می‌کند. همچنین اگر کمپرس آب با برش‌های نازک لیمو انجام دهید، فوراً سردردهای شدید (میگرن) و انواع سردردهای عصبی را آرام می‌کند.[۴]

اخیراً استادان آمریکایی موفق به کشف ویتامین جدیدی در لیمو شده‌اند که سلسله اعصاب و تشکیلات غدد را غذا می‌دهد و در نتیجه رشد را تقویت می‌کند.[۵]

* لیمو شیرین

مشخصات:

لیمو شیرین دارای پوست نازک، صاف و زرد کم رنگ روشن و باصطلاح لیمویی و طعم آن شیرین است. این درخت در جنوب ایران کاشته می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

در پوست آن اسانسی شامل پی‌نن، لیمونن، لینالول، لینالیل استات و ... و به‌علاوه یک مادهٔ تلخ است. در برگهای تازهٔ آن نیز در حدود ۰/۱۸ درصد اسانس روغنی وجود

۱- همان، ص ۱۳۶ و ۱۴۴. ۲- همان، ص ۱۳۶.

۳- اسرار خوراکیها، ص ۱۴۰؛ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۳۴.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۳۵. ۵- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۹.

دارد که عمدتاً از ۲۶/۵ درصد دی ـ لیمونن و دی ـ ال ـ لیمونن، ۱۶/۴ درصد لینالول، ۹/۲۴ درصد ژرانیول و سرانجام ۱۹/۳۸ درصد لینالیل استات تشکیل شده است.

خواص ـ کاربرد:

میوهٔ لیمو شیرین در مورد تب‌های عفونی و یرقان مفید است و خنک کننده می‌باشد و به‌علت اینکه شیرین است مضراتی که لیمو ترش برای اعصاب دارد، ندارد. پوست لیموشیرین و همچنین لیموترش به‌صورت مالیدن به پوست برای معالجهٔ اگزما و جوش مفید است و جوشاندهٔ پوست آنها نیز برای تسکین سرفه و رفع سوء هاضمه نافع می‌باشد.[1]

* لیمو ترش

درخت لیمو ترش، درختی است کوچک به ارتفاع ۴ تا ۵ متر که ریشهٔ قوی، منشعب و به رنگ سفید مایل به زرد دارد. ساقهٔ آن راست، دارای شاخه‌های خاردار (مخصوصاً در انواع نیمه وحشی) و برگهایش متناوب، شفاف، به رنگ سبز مایل به زرد، دندانه‌دار و یا کامل است. از مشخصات برگ آن این است که دمبرگی با بالهای باریکتر از برگ نارنج و پرتقال دارد.

میوه‌اش به رنگ زرد روشن (پس از رسیدن)، دارای پولپ ترش مزه و مطبوع و محتوی دانه‌هایی با طعم بسیار تلخ می‌باشد. آب لیمو، از فشردن لیموی ترش بدون پوست، در پارچه یا در دستگاههای فشار تهیه می‌گردد. در هنگام تهیهٔ آن نیز باید دقت کافی به کار برده شود که اولاً پوست خارجی میوه کاملاً از بقیه جدا گردد ثانیاً هستهٔ آن، مخصوصاً در مواقعی که از دستگاههای فشار استفاده می‌گردد قبلاً از میوه جدا شده باشد تا له شدن آنها باعث تلخ شدن طعم آب لیمو نگردد.

آب لیموی تازه دارای اثر مدر و ضد اسکوربوت است. از آب لیمو جهت ترش کردن طعم اغذیه، تهیه شربت‌های مفرح، لیموناد و غیره استفاده می‌کنند. از لیموترش در

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۱۱.

اسپانیا و بعضی کشورها برای درمان بیماریهای بی‌شماری استفاده می‌کنند.

لیمو ترش دارای اثر زیاد کننده فعالیت گلبول‌های سفید خونی در دفاع از بدن است. مقوی قلب، سیستم عصبی و سمپاتیک می‌باشد. اثر مدر، ضد روماتیسم و نقرس، آرام کننده، ضد اسکوربوت، کم کننده چسبندگی خون، تصفیه کننده خون، ضد سم، بند آورندهٔ خون و غیره دارد.

پوست لیموترش مقوی، بادشکن، و دانه‌های آن ضد کرم و تب‌بُر است. در بیماریهای عفونی مختلف، مالاریا، بی‌اشتهایی، آب آوردن شکم، روماتیسم و نقرس، رفع رسوبات ادراری و صفراوی، سوء هضم، بلع هوا، واریس، چاقی، یرقان و استفراغ، نارسائی اعمال کبد و لوزالمعده، بالا بودن فشار خون، هموفیلی، خونریزیها، وجود خون در ادرار، دیسانتری، تیفوئید، اسهال و غیره اثرات مفید ظاهر می‌کند.

در استعمال خارج، در رفع گریپ، سینوزیت، آنژین، التهاب مجرای گوش، خونریزی از بینی، التهاب مخاط دهان و زبان، ورم پلک و کنارهٔ آزاد آن، ضایعه ناشی از سرماخوردگی، زخم‌های عفونتی، شکننده شدن ناخن‌ها، رفع چربی صورت و تأمین لطافت دست، مؤثر است.[1]

لیمو ترش و جلوگیری از سرطان:

روزنامه «نوکیوشیمون» با درج گزارشی اعلام کرد: ویتامین C موجود در لیموترش عامل تشدید سرطان یا عوامل عمل کنندهٔ آن را از بین می‌برد.

این روزنامه در گزارش خود می‌افزاید: تحقیقاتی که در این مورد با استفاده از وسایل الکترونیکی انجام گرفته، نشان داده است که مصرف موادی که دارای میزان بالایی از واکنش‌های شیمیایی هستند باعث سرطان و دیگر بیماریهای خطرناک می‌شوند.

ویتامین C دارای میزان زیادی از واکنش‌های آزاد است که اثرات سرطان زایی بعضی از مواد را کاهش می‌دهد.[2]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۸۸، ۴۸۹ و ۴۹۱.

۲- مجله برگ سبز، ص ۴۱، مرداد و شهریور ۱۳۷۱.

* لیمو ترش عمانی

یک نوع دیگر لیمو، لیمو عمانی معروف است، و آن درختچهٔ کوچکی است با خارهای کوتاه و تیز، برگهایش بیضی دراز به طول ۵ـ۷ سانتی‌متر با دمبرگ‌های کوتاه، گلهای آن سفید و روی محور بطور گروهی دیده می‌شود. میوهٔ آن کروی، از ۳ـ۶ سانتی‌متر است.

ترکیبات شیمیایی:

در آب لیمو عمانی سیتریک اسید وجود دارد. اسانس روغنی آن شامل سیترال، لیمونن، لینالول، لینالیل استات، پرپینه‌ئول و سیمن است.

خواص ـ کاربرد:

میوهٔ لیمو عمانی خیلی ترش است و خنک کننده، اشتهاآور، ضدعفونی کننده، مقوی معده، مؤثر باه، رفع عوارض کمی ویتامین C و قطع قی‌های صفراوی است. عصارهٔ برگهای درخت لیمو عمانی مخلوط با عصارهٔ برگهای فوفل را برای معالجهٔ دل درد و شکم درد می‌خورند. در اندونزی آب لیموی عمانی در مصرف داخلی و خارجی برای معالجهٔ سرفه و سرماخوردگی به کار می‌رود.[۱]

● این بود قسمتی از گیاهان که با حرف «گ و ل» آمده است و امید است بقیهٔ گیاهانی که با این حرف آمده است را مورد بررسی قرار دهید و نیز از نظر خواص و فوائدی که در آنها هست در معرض تحقیق بگذارید تا این که در زمینه دارو به خودکفایی و استقلال برسیم. ان شاءالله.

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۱۳.

حــرف

م

* مامیران

مامیران گیاهی علفی، پایا، به ارتفاع ۳۰ تا ۸۰ سانتی‌متر و دارای برگهای منقسم به ۵ تا ۷ قطعه پهن و دندانه‌دار است. بر روی دیوارها، نقاط متروک، اماکن سایه‌دار، حاشیه جاده‌ها و نواحی مجاور آبادیها می‌روید. در تابستان گل می‌دهد. کلیهٔ قسمتهای این گیاه و شیرابهٔ آن مصارف درمانی دارد. ریشه آن موثرتر از سایر قسمتها به نظر می‌رسد.

این گیاه اثر مدر، مسهلی، آرام‌کننده، مخدر، ضد تشنج، پایین‌آورنده فشارخون، صفرابر، تصفیه کنندهٔ خون و دفع کرم در مصارف داخلی دارد. در استعمال خارج، قرمز کنندهٔ پوست بدن، تاول‌آور و بهبود دهندهٔ زخم‌های سطحی بدن است. مقدار زیاد مامیران در مصارف داخلی، سمی می‌باشد و ممکن است حتی موجبات مرگ را فراهم سازد.

در استعمال خارج بیشتر شیرهٔ تازهٔ گیاه به‌کار می‌رود که ما، در این جا به چند مورد از آنها اشاره می‌کنیم:

۱ـ عصارهٔ مامیران و گلیسیرین به نسبت مساوی اگر مخلوط شود در رفع میخچه انگشتان پا و زگیل، به‌صورت مالیدن بر روی عضو، مؤثر واقع می‌شود.

۲ـ شیرهٔ تازه مامیران که رنگ زرد نارنجی دارد نیز برای از بین بردن میخچهٔ انگشتان پا، زگیل و همچنین درمان سوداء و نظایر آن، بر روی عضو اثر داده می‌شود.

۳ـ کولیر مامیران که از ۴ گرم شیره تازه و ۱۰۰ گرم آب مقطر گل سرخ تهیه می‌شود، به‌صورت چکاندن ۱ـ۲ قطره در چشم، جهت درمان خراش و زخم پلک‌ها می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.

۴ـ جوشانده گیاه به‌صورت شستشوی چشم (حمام چشم)، جهت رفع ورم ملتحمه و بطورکلی رفع التهاب قسمت داخلی پلک‌ها.

از مامیران، سابقاً برای مصارف عدیده نظیر آب آوردن، نقرس، سنگ کلیه، ضعف مفرط، تب‌های نوبه، زردی، التهاب کبد همراه با زیاد شدن حجم آن، انسداد کلیه، صفرا و غدد لنفاوی استفاده می‌شده است.

مطالعات مختلف نشان داده است که مامیران در رفع تحریکات مغزی، مبتلایان به هیستری و اشخاص مبتلا به ضعف قوای دماغی که از بی‌خوابی، اضطراب و غیره رنج می‌برند و نیز در تصلب شرایین مغزی، داروی خوبی به‌شمار می‌آید. در استعمال خارج، جوشانده برگ یا شیره تازه آن که به‌صورت بسیار رقیق در آب مقطر تهیه شده باشد، در رفع ورم مزمن کره چشم، اثرات مفید داده است. از قدیم الایام مصرف آن برای رفع ورم پلک و بیماری دیگر چشم بین مردم معمول بوده است.

مامیران در گیلان، رودبار، عمارلو، گرگان، بندرگز، مازندران و نواحی دیگر می‌روید.[1]

به آن میرمیران ـ مرمیران و مامیران نیز می‌گویند. در کتابهای قدیمی عروق الصفر، بقلة الخطایف، شجرةالخطایف، کلیدونیون، حالدونیون، کالیدونیون، عروق الساقین، حشیشةالصفراء، عروق‌الزعفران ذکر کرده‌اند.

محل رویش آن در خراسان و هند می‌باشد. نوع خراسانی آن تیره رنگ می‌باشد. گل و کاسه گل آن زرد رنگ است اگر خراشی به پوست شاخه‌های آن وارد شود شیرابه‌ای

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۵۷.

نارنجی رنگ با طعم سوزاننده و تلخ خارج می‌شود که مسهلی بسیار قوی است.

انساج گیاه آن دارای ترکیباتی متعدد دارویی است. عصارهٔ آن جهت از بین بردن زگیل به‌کار می‌رود و برای تومورهای سرطانی مفید است اگر آن را در اطراف غدد سرطانی تزریق کنند بسیار عالی است شیرابهٔ آن ضد خنازیر، مقوی کبد، قی‌آور و مسهل قوی است. ریشهٔ آن خیلی مقوی می‌باشد و دارای چندین عامل دارویی است و در صنعت داروسازی، داروهای اختصاصی چشم را از ترکیبات آن می‌گیرند.

سرمهٔ آن جهت معالجهٔ ناخنهٔ (ناخنک) چشم مفید است. ضدعفونی کنندهٔ جلدی و تاول‌آور می‌باشد. مالیدن آن با عسل یا سرکه جهت پاک کردن سفیدک ناخنک، سفیدی ناخن، کک و مک، برص و پاک کردن لکه‌های جلدی به کار می‌رود مقدار خوراک آن ۲/۵ گرم است.[۱]

ماميران چوبکی است گره مانند مایل به سیاهی کمی نرمش پذیر و این یکی از رنگهایی است که رنگریزان به کار می‌برند. گرم و خشک است.

زداینده و پالاینده است، سفیدی ناخنها را از بین می‌برد، بیخش دوای درد دندان است، اگر به چشم کشند دیده را قوت دهد، مسکن درد و پیچ روده است.[۲]

ماميران چوبی است گره‌دار کوچک و در آن کجی اندک و زرد مایل به سیاهی و آن حادتر از زرد چوب است و دیسقوریدوس گفته که مامیران را کلجیدونیون صغیر گویند یعنی آن قسم کوچک زردچوبه است و نبات آن بی ساق و شاخهای آن از زمین بلند و برگ آن شبیه به برگ لبلاب کبیر و مایل به استدار است و سفید مایل به زردی و باریک‌تر و با لزوجت و بیخ آن شعبه از یک جا روییده و کوچک‌تر از زردچوبه و باریک‌تر از آن و گره‌دار و غیرمستقیم و در گره‌های آن ریشه‌هایی بسیار باریک شبیه به موی، منبت آن قرب آبها و از هند و چین و خراسان می‌آید و هندی آن زرد مایل به سیاهی و قوی‌تر و چینی آن زرد و خراسانی آن تیره رنگ مایل به سبزی و گویند اندلسی آن قوی‌تر از چینی و تخم آن شبیه به کنجد و بهترین آن زرد باریک سخت گره‌دار تازهٔ چینی آنست و قوت

۱- زبان خوراکیها، دکتر غیاث الدین جزایری، ص۱۷۸.

۲- طب بوعلی، ص ۲۲۶.

آن تا بیست سال باقی می‌ماند. مضمضهٔ آن نافع درد دندان، نافع یرقان و برای رفع آثار جلدی نافع است.[۱]

مامیران گیاهی است علفی پایا که بر روی دیوارهای نقاط متروک، در اماکن سایه‌دار می‌روید. گلهای آن به رنگ زرد، در تمام گیاه شیرابه‌ای به رنگ زرد نارنجی جریان دارد. کلیه قسمتهای گیاه و شیرابه آن مصارف درمانی دارد.[۲]

* هامامليس

هامامليس، گیاه دارویی ارزنده‌ای است که فرآورده‌های برگ و پوست آن بر اثر دارا بودن مواد مؤثر، در بسیاری از ناراحتی‌های مربوط به گردش خون، خونرویها، واریس، بواسیر و غیره به کار می‌رود. هامامليس به فراوانی در جنگلهای مرطوب اتازونی، پنسیلوانیا و کانادا می‌روید ولی در ایران، یافت نمی‌گردد.

هامامليس، درختچهٔ کوچک و زیبایی است. ساقه‌ای به ارتفاع ۳ تا ۴ متر و برگهایی ساده دارد. تکثیر آن به‌وسیلهٔ دانه صورت می‌گیرد. برای این کار، دانه‌ها را در زمین خاکبرگ‌دار و سیلیسی می‌کارند و پس از آنکه رویش مقدماتی آنها انجام گرفت و گیاه جوان حاصل، دارای ۳ یا ۴ برگ گردید، آنها را به زمین آماده‌ای منتقل می‌سازند. این انتقال زمانی صورت می‌گیرد که ارتفاع گیاه ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر باشد.[۳]

آب هامامليس:

از تقطیر سرشاخه‌های تازه قطع شده و نیمه خشک هامامليس ویرجینیانا به‌دست می‌آورند. محصول حاصله یک محلول آبی و الکلی اسانسهای فرار موجود در گیاه می‌باشد.

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۳۵؛ تحفه حکیم، ص ۲۳۹؛ صیدنه، ج ۲، ص ۹۹۸.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۰۱.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۵۹۱.

تجزیه اسانس هاماملیس وجود موادی مانند دو هگزیه، یک آل (۹/۷ درصد)، آلدییداستیک (۳/۲ درصد)، آلفاایونون (۳/۵ درصد)، بتاایونون (یک درصد) و سافرول (۰/۲ درصد) را نشان داده است.

آب هاماملیس دارای خاصیت قابض است و از این رو آن را در استعمال خارجی با مالیدن روی پوست به‌عنوان ضد احتقان و رفع گرفتگی عضلات به کار می‌برند.[1]

هاماملیس درخت کوچکی است شبیه درخت فندق که در حاشیه جنگل می‌روید.

گلهای آن زرد و دارای گلبرگ‌های دراز و باریک است که همراه با میوه در پاییز، پس از ریختن برگهای بیضوی و دندانه‌دار، ظاهر می‌شود.

هاماملیس دارای تانن بسیار غنی است و به همین جهت قابض و تنگ کننده عروق می‌باشد.

در مورد واریس، بواسیر، التهاب وریدی، تورم، سنگینی اعضای تحتانی و پاها به کار می‌رود. همچنین برای ناراحتی‌های پوستی، جوش صورت و پرخونی چشم مصرف می‌شود.

به‌صورت تنتور مادر یا عصارهٔ مایع در ترکیبات دارویی وجود دارد. جوشاندهٔ آن بسیار تلخ است.

* ماءالشعیر

جو بطور کلی در طب سنتی به سه صورت مختلف استعمال می‌شود:

۱ـ جو سالم که دانه با سبوس روی آن باشد و فقط دنباله آن راکنده باشند.

۲ـ جو مقشر یا پوست گرفته که عملاً قسمتی از پوست آن گرفته شده است.

۳ـ جو سفید درآمده باشد که در اصطلاح به آن جو مرواریدی می‌گویند. جو درست معمولاً برای تهیه غرغره‌ها به کار می‌رود و در سایر موارد از جو مقشر یا جو کاملاً سفید شده استفاده می‌شود.

۱- مفردات پزشکی دکتر آئینه چی، ص ۳۱۴.

جو از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی سرد و خشک است و مواد مغذی آن از گندم کمتر است ولی خشک کننده است.

* مار، حیه

مار جانوری است از راستهٔ خزندگان که دارای اندام خارجی (دست و پا) نیست و کمربندهای اندام نیز از بین رفته، دارای بدنی کشیده و طویل است. مار دارای اقسام مختلف است که برخی از آنها سمی و برخی بدون سم هستند.

مارطوقی، مار بی‌زهر، بوآ، مار درختی، افعی، مار عینکی و کبرا، مار زنگی، مار مرجانی و مار دریایی.

مار اسم فارسی است. به عربی حیه و فاعوس و به یونانی این و به ترکی شیبوبران و به هندی سانپ و سرپ نیز گویند و اقسام آن بسیار و بدترین آنها سیاه که مسکن آن دور از آب باشد و کفچه‌دار است یعنی وقت غضب سر آن بلند و پهن مانند کفچه گردد و این در مملکت هند بسیار می‌شود و به هندی کالاناگ نامند.

مزاج مار گرم و خشک و با قوت تجفیف اکتحال پیه آن مانع نزول آب در چشم و چون مار سیاه خانگی را زنده در کوزهٔ نو کرده سر آن را بسته به گل حکمت گرفته در تنور بسیار گرم یا در تون حمام گذارند تا بسوزد پس برآورده با عسل سرشته در چشم کشند بغایت تقویت بصر نماید و طلای آن با روغن زیتون محلل خنازیر و با سرکه مزیل داء الثعلب و داء الحیه است و چون سر و دنبالهٔ زهرهٔ آن را در روغن بجوشانند تا مهرّا شود و آن روغن بمالند جهت ازالهٔ جذام است و تعلیق شاخ مار شاخدار جهت تب غب مؤثر است و چون تخم مار را با سرکه و بورق بسایند و بر برص طلا نمایند جهت ازالهٔ آن مجرب نوشته شده است.[۱]

مار، انواع مختلف دارد و بسیارند. برای استفادهٔ درمانی مار را با آب و نمک و شبت می‌پزند و گاهی روغن زیتون که همان قوت گوشت مار دارد بر آن اضافه کنند و گاهی

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۳۴؛ تحفه حکیم، ص ۹۷.

پوست آن را می‌کنند و مورد استفادهٔ درمانی قرار می‌دهند. بهترین گوشت مار گوشت مارمادینه و بهترین پوست مار پوست نرینه است.

گوشت مار خاصیتی دارد که اگر کسی از آلودگی مواد زائد و بیرون ریختنی پاک نباشد و بخورد زائده‌ها به سوی پوست نفوذ کنند خوردن گوشت مار عمر را دراز و توانا تواناتر کند و حسها و جوانی را نگهدار است و بهترین داروی جذام است و در علاج داءالثعلب نیز بسیار سودمند است. گوشت مار بسیار خشکاننده و گرمی بخشی‌اش بسیار نیست.

خوردن آن شپش به‌بار آرد و زائدها را به سوی پوست می‌راند. اگر سر و دُم مار را بیندازند و بقیهٔ گوشت یا آبگوشت آن را بخورند از زیادتر شدن خنازیر جلوگیری کند. شکم مار را پاره کن و بر مار گزیده بگذار درد را تسکین دهد.[1]

* مازریون

درختچه‌ای است زیبا که در نواحی مختلف ایران به حالت وحشی می‌روید. ارتفاع ساقهٔ اصلی آن معادل نیم تا یک متر است. برگهایی با ظاهر بیضوی نوک‌تیز و عاری از دمبرگ که پس از ظاهر شدن گل در گیاه به‌وجود می‌آید.

گلهایش قرمز و به‌ندرت سفید است. نمونه‌های پرورشی تا ۲ متر ارتفاع دارد.

محل رویش آن شمال غربی ایران، جنگلهای طالش، دینوچال، کلاردشت، گلندرود، ویسر، نواحی شرقی دره چالوس در ارتفاعات ۱۵۰۰ متری و دشت لاله در جنوب شرقی زیراب در ۱۴۰۰ متری می‌باشد.

خواص درمانی:

از قدیم الایام پوست و برگ و میوهٔ آن به مصارفی چون مگنان از قبیل قرار دادن بر روی پوست بود. ایجاد تحریک، قرمزی، درد و تاول در آن ناحیه می‌شد با خوردن آن

۱- قانون در طب، ج ۴، ص۱۶۴؛ قرابادین، ص ۱۸۶.

احساس سوزش در معده شده استفراغ ایجاد می‌گردد. مصرف مقادیر زیاد آن تورم و التهاب در روده به‌وجود می‌آورد. دارای اثر زیاد کنندهٔ ترشحات عرق و ادرار نیز می‌باشد ولی چون خطرناک بوده، از آن با رعایت نهایت احتیاط، استفاده به‌عمل می‌آمده است.

مصرف آن بیشتر به‌عنوان مدر، مسهل، معرق و التیام دهندهٔ زخمها بوده است. استفاده از آن به‌علت خطراتی که پیوسته همراه داشته، تدریجاً متروک گردیده است. در استعمال خارج منحصراً از پوست آن، آن هم با رعایت احتیاط به‌عنوان قرمز کنندهٔ پوست و تاول‌آور در موارد ضروری استفاده می‌گردد. از میوه‌اش نوعی مادهٔ رنگی قرمز جهت استفاده در نقاشی به‌دست می‌آورند.

* مارچوبه

گیاهی است از تیره سوسنیها و از دسته مارچوبه‌ها که گیاهی علفی و بالا رونده و پایا و زیبا است. ارتفاعش بین ۷۰ تا ۹۰ سانتی‌متر که به حالت وحشی در غالب آب و هواها انتشار دارد.

به نامهای هلیون، کشک، کشک الماز، اسفرک، اسفرج، سپارک، تاکرون، خشب الحیه، یرموع، هلیوم، جنجل، ضغبوس، یرامیع، صوف الحیر، صمد و مارگیاه می‌باشد.

مارچوبه را به هندی ناگدون و به اندلسی اسفراج و به یونانی اسفارغین و به رومی هلیون و به سریانی فیسوهوما و به عربی خشب الحیه نامند که در اوایل بهار و اواخر زمستان در مناطق معتدل یافت می‌شود.

این مؤلف گفته است که مارچوبه اکثراً از بیخ درخت انار روید و بر درخت انار پیچیده شود. در علم کشاورزی چنین آمده است که اگر شاخ گوسفند را بکارند و مرتب به آن آب بدهند، مارچوبه روییده شود.

جالینوس آن را معتدل نوشته است و گیلانی گرم و تر در اول دوم بیان کرده است.

مارچوبه بازکنندهٔ جگر و کلیه و خوراکش جهت درد کمر و عروق النساء و جویدن

بیخ و دانهٔ آن نافع درد دندان و خوراکش مقوی دید می‌باشد و سینه و ریه را منفعت دهد و نافع یرقان، قولنج بادی و بلغمی، مدر بول، زیاد کنندهٔ منی و دافع سنگ مثانه است.

خوراک مارچوبه بوی عرق و بول را تغییر دهد و نافع تقطیر البول پیران است. و پخته‌اش با گوشت، منی را زیاد می‌کند و مقوی باه باشد.

مقدار خوراکش تا دو مثقال و گویند تا دو درم است و مضر سر است و مصلحش عسل می‌باشد. بدلش حنظل است.[1]

شیخ گوید: مارچوبه عموماً و بویژه نوع سنگلاخی برای باز شدن بند آمدنهای درونی و بویژه انسدادهای کبد و کلیه مفید است و خاصیت زدایندگی دارد. بیخ آب پز مارچوبه ادرار بول کند، در دشواری بارداری کمک نماید، شیاف تخم آن مدر حیض است و بستگی کلیه را باز نماید. شنیده‌ام که پختهٔ مارچوبه سگ را می‌کشد.[2]

مارچوبه گیاهی چند ساله، زیبا، به ارتفاع ۰/۴ تا ۱/۲ متر و دارای شاخه‌های نسبتاً چوبی و صاف است.

قسمت دارویی و مورد استفادهٔ این گیاه، قاعده، ساقه هوایی و ریزوم همراه با ریشه آن است.

مارچوبه را هلیون نیز می‌نامند. مفتح سدهٔ جگر، مدر بول، مبهی، هضم کننده، از بین برندهٔ بوی بول و عرق، مفتت حصاة و جهت درد سینه و تاریکی چشم و درد ریه خوب است.[3]

ترکیبات شیمیایی:

در کلیهٔ قسمتهای گیاه که در تاریکی یا در سایه رشد پیدا کرده باشند آسپاراژین وجود دارد به‌علاوه مواد رزینی، کونی فرین، اینوزیت، تانن و اسید گالیک نیز در آن یافت می‌گردد.

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۱۱؛ تحفه حکیم، ص ۲۶۲؛ قرابادین کبیر، ص ۴۳۵؛ الابنیه، ص ۳۴۰.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۲۸.

۳- تحفه، ص ۲۶۲.

ریزوم آن دارای ساکارز، آسپاراگوز (در زمستان تا اواسط فروردین)، کولین، آرابینوز، پنتوزان، گالاکتان، نوعی هتروزید و غیره است. جوانه‌های آن دارای تیروزین، کونی‌فرین، اسید سوکسنیک و دانه‌اش دارای ۱۵ درصد ماده روغنی قابل استخراج است.

خواص درمانی:

استفاده از مارچوبه به زمانهای خیلی دور نسبت داده می‌شود. در بدنهٔ اهرام مصر، تصویر این گیاه حک گردیده است. ریزوم مارچوبه اثر مدر دارد ولی نباید مورد استفاده قرار گیرد. مجموعهٔ ریزوم و ریشهٔ گیاه به‌علت مدر بودن، اثرات مفید در رفع استسقاها، ناراحتی‌های قلبی منشأ آب آوردن، ضعف عمل مثانه، زردی، بیماریهای سینه و غیره ظاهر می‌کند. برای مبتلایان به روماتیسم حاد و سنگ کلیه، مصرف آن منع گردیده است.

مارچربه به‌علت داشتن مواد منگنز، زهکش خوبی برای کبد است. مارچوبه دارای شوره است و خون را پاک می‌کند.[۱]

محل رویش:

در آذربایجان، خوی، تبریز، نواحی مختلف البرز، قصر قجر، جلفای اصفهان، اراک، کرمانشاه، جنوب ایران و مهارلو در شیراز می‌روید.[۲]

* مارقشیشا

در عربی حجرالنور و به فارسی سنگ روشنایی و در اردو سونامکهی و در انگلیسی BISMUTH می‌گویند. از معدن طلا به‌دست می‌آید رنگ آن طلایی و درخشنده و ذائقه‌اش بدمزه می‌باشد. مزاج آن گرم در درجهٔ دوم و خشک در درجهٔ اول و مایل به

۱- اسرار خوراکیها، ص ۱۳۵ و ۲۳۵.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۲۹.

اعتدال می‌باشد. مقدار خوراک، یک جو می‌باشد.

مقوی چشم و محلل اورام، مدر بول و حیض، مقوی باه و معده و کبد است. مصلح آن سکنجبین و عسل خالص و مواد سرد و تر و روغن می‌باشد. مضر اکثر اعضا است برای گرم مزاجان و امراض طحال مضر است. بدلش تج و زعفران به قدر مناسب و چرک نقره‌ای می‌باشد.

جالی و قابض و مقوی بصر است. آن را تنها یا با ادویهٔ مناسب ساییده برای رفع ضعف در چشم سرمه می‌کنند و در مرهمها مخلوط کرده بر زخم می‌مالند. گوشت اضافی را می‌برد، در امراض چشم بسیار مفید است، مقوی دل و دماغ می‌باشد،کشتهٔ آن برای بواسیر مفید است و مصرف زیاد آن سم قاتل است. آن را در سرکه ساییده و بر برص طلا می‌کنند، اگر در گلوی کودک بکنند از ترس محفوظ می‌ماند. طلای آن محلل اورام است. برای برص و بهق، عسل کردن از آن بهتر است.[1]

مارقشیشا سنگی براق است که از معادن طلا، نقره و مس خارج می‌شود. اگر از معدن طلا حاصل شود آن را مرقشیشای ذهبی و اگر از معدن نقره باشد مرقشیشای فضی می‌گویند.

بر طبق تحقیق دویامکهی که مرقشیشای فضی است، خیلی مشابه با BISMUTH است.

سنگی است معدنی که از معدن نقره حاصل می‌شود. رنگ آن سفید مایل به سیاهی، مزاج آن سرد و خشک در درجهٔ دوم، استعمال خارجی آن جلا کننده، قابض و مجفف رطوبات است با ادویهٔ مناسب از آن سرمه‌ای درست کرده که در ضعف چشم و آبریزش در چشم استعمال می‌کنند.

برای زخمها به‌صورت مرهم از آن استفاده می‌شود. گوشت فاسد زخم را می‌برد و رطوبات متعفن را دور می‌کند. به‌صورت داخلی مصرف نمی‌شود.[2] پس از تحقیقات

۱- کتاب المفردات، ص ۳۰۷؛ بوستان المفردات، ص ۱۷۶؛ مخزن المفردات، ص ۲۴۲.

۲- کتاب المفردات، ص ۲۶۲ـ۴۶۶.

ثابت شده BISMUTH سونامکهی است که به‌صورت داخلی هم مصرف می‌شود.[۱]

مارقشیشا سولفور طبیعی سفید رنگ آهن است و بدین جهت آن را پیریت سفید نیز گویند. فرمول آن را می‌توان به همان صورت پیریت معمولی یعنی S۲Fe نوشت بر خلاف پیریت معمولی که زرد رنگ است و در سیستم کوبیک متبلور می‌شود.[۲]

مارقشیشا اسم یونانی سنگی است که انواع طلایی و نقره‌ای و مسی و آهنی دارد و هر کدام در رنگ شبیه به یکی از معادن می‌باشد و براق نیستند به خلاف مغنسیا که براق است و گویند هر یک در معدنی به هم می‌رسد و به قدری مخلوط به جور آن معدن می‌باشد و آن جوهر را از آن استخراج می‌کنند. قوی‌ترین مسی است در آخر دوم گرم و خشک و محلل و جالی و قابض و منضج و نوشیدن آن جایز نمی‌باشد و هنگامی که کاملاً آن را بسایند مالیدن آن فایده‌ای ندارد و سوختهٔ آن که با عسل آمیخته باشند و در آتش سرخ کرده باشند لطیف‌تر است و شستهٔ آن خنک کننده است و مالیدن آن با سرکه جهت لک و پیس و برص و نمش و کلف و بهبود زخمها و حرارت عضو و سرمه کشیدن آن جهت تقویت چشم و همراه کردن کودکان جهت گریه و زاری مفید است.[۳]

* ماست

ماست خوراکی از انواع لبنیات است که از شیر تهیه می‌کنند. طریقهٔ تهیهٔ آن چنین است: شیر را گرم کنند سپس به آن اندکی ماست مایه زنند و روی آن را گرم بپوشانند و در جایی بگذارند تا ماست تهیه شود.

ماست به فتح میم و الف و سکون سین مهمله و تای فوقانی اسم فارسی است و جغرات و معرب آن صغرات و به ترکی قتق و به عربی صغرات و لبن الحامض و قاتق و به یونانی ایرن و به هندی دمی گویند و آن شیر منجمد است و بهترین آن ماست شیر گاو تازهٔ خوب انجماد یافته اندک ترش است.

۱- دکتر فاضل موسوی.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۴۰۳۶.

۳- تحفهٔ حکیم، ص ۲۴۴.

سرد و تر در دوم و هر چند ترش‌تر و رقیق‌تر باشد سردی و تری آن زیاد و به قول شیخ ماست مطبوخ حابس اسهال صفراوی و دموی است و جغرات بساست که رفع حمیات دق نماید چون دسومت آن خوب کشیده باشند و چندان باشد که هضم گردد و غذائیت آن نسبت به دوغ که مخیض نامند به سبب زیادتی دمنیت بیشتر و در سایر افعال قریب بدان مضر سرد مزاجان و معدهٔ بارد و بلغمی و ضعیف الحرارة و کثیف و دیر هضم و مسدد و مولد خلط خام مصلح آن گلقند و معاجین حاره و مربای زنجبیل است و جالینوس در کتاب الاغذیه نوشته که ماست مضر دندان نیست و آن را مضرت از آن به هم نرسد چون در مزاج طبیعی و مزاج عرفی خود سر زیاده باشد و هرگاه چنین باشد آن را مضرت از آن لاحق شود و چنانچه آن را از سایر اشیای بارده لاحق می‌گردد و می‌گویند که بالای جغرات را بر سر مالیدن مرطب دماغ و منوم و قائم مقام روغن مغز تخم کدوست.

* ماش

مشخصات:

گیاهی است علفی، یکساله، دو ساله و چند ساله به بلندی نیم تا یک متر. ساقه آن زاویه‌دار و خزنده و کم و بیش پوشیده از کُرک، برگهای آن مرکب زوج، دارای ۳ـ۵ جفت برگچه که منتهی به پیچک می‌شوند.

ماش را عربها مجّ و یمنی‌ها اقطن و عجمها ماش و سیستانیها منک و هندیها مانه می‌نامند. صاحب برهان گوید: ماش هندی غله‌ای است عودی رنگ به اندازهٔ گندم و آن را به عربی حبّ‌القلب خوانند به کسر قاف.

برگ تازهٔ ماش را که نزدیک به درو کردن است، کوبیده، آب آن به‌عنوان دارو و مالیدنی جهت درمان استفاده می‌شود.

برگ و دانهٔ آن را می‌توان به‌عنوان درمان بسیاری از بیماریها معرفی کرد.

با توجه به خاصیت درمانی ماش بر لکه‌های پیسی و این که درمان بیماری مذکور باید متکی بر اثر گوارشی انکار ناپذیری باشد، اعجاب انگیز است. بهتر است ماش را با آب جوش آورد و آبش را ریخت و دانه‌اش را به‌صورت گرد درآورد که با این کار سموم موجود در ماش از بین خواهد رفت (و حتی مردم عامی نیز برای پخت ماش در ایران آن را جوشانده، آبش را دور می‌ریزند).

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی در ماش وجود گلوکوزید، ویسیانین و اسید سیانیدریک HCN گزارش شده است.

خواص و کاربرد:

ماش از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی کمی سرد و خشک است و پوست کندهٔ آن معتدل است. ماش، مقوی اعصاب و نیروی دید چشم است و برای سردردهای گرم و تبهای گرم و حاد و امراض کلیه نافع است.[1]

ماش گیاهی است از تیرهٔ پروانه‌داران، گونه‌های بسیار از این گیاه وجود دارد و گونهٔ معمولی آن ارتفاعش تا یک متر می‌رسد و گلهایش قرمز رنگ است و غالباً همراه یکی از غلات کاشته می‌شود.

دانه‌هایش کوچک و مدور اندکی کشیده با پوست تیره و مغزش سفید است.

سالاد ماش یا چغندر برای کسانی که گرفتار اختلالات روده‌ای از نظر ترشحات و حرکات دودی می‌باشند تجویز می‌گردد اگر آش یا شوربای (پتاژ) آن راکه با سیب زمینی تهیه نمایند تجویز کنند، بهتر است.

ماش از رازی:

ماش خاصیت غذایی زیادی ندارد تبرید کننده است کسانی که مزاجشان حار است یا احتیاج به اندک تبریدی دارند و آن را مصرف می‌کنند احتیاجی به داروی مصلح ندارند

۱- معارف گیاهی، ج اول، ص ۴۰۲.

چه در آن ضرری که مستلزم علاج باشد وجود ندارد، برعکس کسانی که مزاجشان سرد است یا بر اثر خوردن آن نفخ زیاد در معده‌شان تولید می‌گردد باید در علاج آن اقدام نمایند و با داروهایی مانند معجون زیره‌دار و خردل رفع نمایند.

ماش در کتاب قدیمی:

از حبوبات معروف است در آخر اول سرد و مایل به خشکی و قوتش تا سه سال باقی است. لطیف‌تر از عدس و از سایر حبوبات کم نفخ‌تر و مولد خلط صالح و مسکن حرارت و التهاب صفرا و قابض و موافق گرده و مقوی عصب و بهترین اغذیهٔ صاحبان تبهای حاره است و جهت سرفه و ورم لهاة و برای سردرد مفید می‌باشد.

برگ تازهٔ ماش را که نزدیک به درو کردن است کوبیده آب آن را به‌عنوان دارو و مالیدنی جهت درمان معین می‌نماید.

برگ و دانه را به‌عنوان درمان یک نوع بیماری معرفی کردن توجه به عناصر متشابهی است که علم جدید وجود هر دو را بطور کیفیتی در دانه و برگ به اثبات رسانده است.

با توجه به خاصیت درمانی آنها فقط بر لکه‌های پیسی و این که درمان مذکور باید متکی بر اثر گوارشی انکار ناپذیری باشد اعجاب انگیز است.

و مهمتر، کلمهٔ اتحساه است که معنی حریره یا شوربا کردن و کم کم خوردن را می‌دهد که برای تهیهٔ حریره می‌دانید باید با آب آن را جوش آورد و آبش را ریخت و دانه‌اش را به‌صورت گرد درآورد و لاجرم سموم موجود در ماش از بین خواهد رفت (و حتی مردم عامی نیز برای پخت ماش درا یران آن را جوشانده آبش را دور می‌ریزند) و این است معنی عبارات عربی فوق: مردی به حضرت رضا از پیسی شکایت کرد حضرت فرمود: ماش را بپزد و حریره کند و خوراک خود قرار دهد.

ماش در اسلام:

نه رازی از اثر گوارشی ماش بحث کرده، نه در قرابادین معتبر قدیمی ذکر شده، بلکه بطوری که ملاحظه فرمودید علم جدید به این که بر ترشحات و حرکات دودی روده‌ها

مؤثر است بحثی دارد و ما می‌دانیم یک رکن اساسی برای درمان لکه‌های سفید پیدا شده در بدن تجویز عناصر مؤثر بر دستگاه گوارش است و رکن دیگر تجویز روغنهای مخصوص مالیدنی است ولی برای هر دو در اسلام دستور و تجویزی داده شده است.

توضیح:

ماش تازه راکه هنوز درو نکرده‌اند با برگش کوبیده و آب آن را فشرده و ناشتا خورده شود و روی لکهٔ پیسی بمالند.

یکی از یاران امام رضاعليه‌السلام گوید: از آن حضرت در بارهٔ بهق (سفیدی در بدن) پرسیدم، امر فرمود: ماش را بپز و جرعه جرعه آن را خورده و غذای خود قرار ده، چنین کردم و عافیت یافتم.[۱]

باز آن حضرت فرمود: ماش تر را در وقتش بگیر و با برگش بکوب و آب فشردهٔ آن را ناشتا بخور و نیز بر روی سفید شدهٔ بدنت بمال، راوی می‌گوید: چنین کردم و خوب شدم.[۲]

یکی از یاران امام ابی‌الحسنعليه‌السلام به آن حضرت از بهق (سفیدی در بدن) شکوه کرده، آن حضرت به وی فرمود: ماش را بپز و خرد کن و در غذای خود قرار بده.[۳]

سالاد ماش با چغندر برای کسانی که گرفتار اختلالات روده‌ای از نظر ترشحات و حرکات دودی می‌باشند تجویز می‌گردد. اگر آش یا شوربای (پتاژ) آن را که با سیب زمینی تهیه می‌نمایند تجویز کنند،بهتر است.

* مرغ

عبدالاعلی گوید: با امام صادقعليه‌السلام بودیم مرغی آوردند در داخل شکم خبیص پر بود (خبیص از خرما و کشمش و روغن و شیره تهیه می‌شود) و خوردیم.[۴]

گوشت مرغ خانگی معتدل و متوسط بوده هر چه بیشتر لاغر باشد رطوبت بدن را

۱- بحار، ج ۶۲، ص... ۲- همان. ۳- همان.

۴- محاسن، ص ۴۰۹؛ مکارم الاخلاق، ص ۲۹.

بیشتر می‌افزاید و آدمی را چاق می‌سازد و برای کسانی که کار معتدل دارند مناسب بوده رنگ را نیکو، منی را زیاد می‌کند و مغزشان برای سبک مزاجان ایجاد قولنج می‌کند و با نان خورده شود یبوست می‌آورد. گوشت جوجه گرم و پرالتهاب بوده برای مزاج حار مناسب نیست.

اگر با آب و نخود و شبت و نمک پخته شود برای سرد مزاجان نافع بوده لینت مزاج داده و درد سخت و کهنهٔ پشت را نافع و کلیه‌ها را چاق و چربی‌دار و نیروی جنسی را تقویت ولی برای چشم و مغز زیان بخش است بویژه اگر کباب کنند و اگر با گوشت جوجه جوزاب یا گوراب (برنج و شکر و گوشت) درست کنند که چربی کافی داشته باشد برای کلیه مفید و قوهٔ باه را زیاد می‌کند.[1]

گوشت مرغ جوان عقل را زیاد می‌کند، مغز مرغ خون دماغی را که از پردهٔ مغز آمده، بازمی‌دارد. سوپ خروس داروی برنشیت است، آبگوشت خروس درد معده را که از باد باشد برطرف می‌کند.

گوشت مرغ جوان آب پشت را فزونی دهد، آبگوشت مرغ جوان همراه بسپایک (بسفایج) باشد سودا را بیرون می‌ریزد و اگر با کاجیره باشد بلغم را بیرون آرد با شیر باشد داروی قرحهٔ مثانه است. آبگوشت خروس علاج تبهای مزمن است.[2]

بطور عام نام هر جانور بالدار پرندهٔ تخم‌گذار که بدنش از پر پوشیده باشد. مرغ خانگی پرنده‌ای است از راستهٔ ماکیانها که دارای جثه‌ای متوسط است مرغ خانگی دارای نژادهای مختلف است که به دو دستهٔ عمدهٔ تخمی و گوشتی تقسیم می‌شوند.

در گوشت مرغ ۲۳٪ نیتروژن، ۱.٪ نمکیات، ۳.٪ چربی و باقی آب می‌باشد. رنگ آن سفید، ذائقه بی‌مزه، مزاج گرم و تر است، غذائیت زیادی دارد و مولد خون و مزید عقل و مقوی دماغ و مقوی باه و نافع قولنج است رنگ صورت را صاف می‌کند، شوربای گوشت جوجهٔ مرغ مسکن سوزش معده است.

۱- اولین دانشگاه و آخرین پیامبر، ج ۸، ص ۲۷۴.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۱۸.

شکم مرغ جوان را شکافته و گرم گرم بر سر مریض سرسام ببندند نافع است.[۱]

ماکیان اسم فارسی است به عربی دجاج و در یونانی به قول دیسقوریدوس فطوریدس گویند و به هندی مرغی و ککرطی نامند و آن حیوانی خانگی است و طبع آن گرم در آخر اول و معتدل در مرطوبت است.

مهرا پختهٔ جوان آن زیاد غذائیت دارد و لطیف‌تر از اکثر طیور و مولد خون صالح و زیاد کنندهٔ عقل و منی و غیر مهرا پختهٔ آن بر خلاف آن است.

کباب آن جهت دفع خواهش گل خوردن و امثال آن و موافق معدهٔ رطب است پیه ماکیان معلوف به قرطم اقل دوازده روز مالیدن جهت جذام مفید است. خوراک یک مثقال سرگین آن با سرکه جهت رفع قولنج و سمیت قارچ نافع است و طلای آن جهت بهق و برص مفید، اکتحال زهرهٔ ماکیان ازالهٔ آثار قرحهٔ چشم عارض بعد اندمال آن کند و سلاق کهنه را نفع دهد.[۲]

* ماگنولیا

گیاهی است از ردهٔ دولپه‌ایهای جدا گلبرگ که سردستهٔ تیرهٔ خاصی به‌نام ماگنولیاسه می‌باشد. درختی است بسیار زیبا که در آسیا و اروپا و آمریکا و نقاط دیگر زمین می‌روید. بعضی از انواع ماگنولیاها به‌صورت درختهای عظیم درمی‌آیند و تا ۳۰ متر هم ارتفاع پیدا می‌کنند. گلهای آن ارغوانی، سفید، زرد و قرمز می‌باشد.[۳]

برگهای آن بزرگ، چرمی به رنگ سبز تیره، گلهایی بسیار معطر، درشت به قطر ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر و به رنگ سفید است.

پیدایش گلهای آن تدریجاً از خرداد تا اواخر تابستان صورت می‌گیرد. درخت ماگنولیا، در مناطقی که آب و هوای ملایم و زمین مساعد دارد، خوب رشد می‌کند، منشأ آن در مکزیک بوده است. در اعضای مختلف گیاه ماده‌ای به نام ماگنوفلورین وجود دارد.

۱- کتاب المفردات، ص ۴۲۹.
۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۴۱.
۳- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۷۰۸.

خواص درمانی:

اسانس گلهای آن اثر تب‌بر دارد. دانه‌اش دارای مادهٔ روغنی معطری است که برای آن اثر ضد فلج قائل‌اند.

از ماگنولیا، در تهیهٔ بعضی لیکورها استفاده به‌عمل می‌آید. در نواحی مختلف ایران پرورش می‌یابد.[۱]

* مامیثا

گیاه ارغامونی گیاهی از تیرهٔ کوکناریان است. این گیاه دارای گونه‌های متعدد است که بر حسب رنگ گلها آنها را مامیثای زرد یا قرمز یا سفید خوانند؛ خشخاش تیغی، مامیثای روغنی، نعمان البری، ممیثا.

مامیثا اسم نبطی است و همینا نیز نامند و به یونانی حلاونیون و غلوفن و به فارسی یرو نامند و آن نباتی است شبیه به خشخاش مقرن که در شام و فارس می‌روید. گویند دو نوع است یکی که رنگ گل آن سرخ است معروف به ارغامونی و غیره مستعمل است و دیگری به رنگ زرد که مستعمل می‌باشد. مزاج مامیثا سرد و خشک در دوم است و عصارهٔ آن سرد و قابض و بعضی گویند گرم و خشک در اول می‌باشد.

در فرانسه گیاه مامیثا را افسار شیطان هم می‌نامند که در فرانسه در بیشه‌ها و در زمینهای مرطوب رُسی پیدا می‌شود. گلهای آن از تیرماه تا شهریور باز می‌شود.

ریشه، گل و برگهای مامیثا را برای مصارف طبی به‌کار می‌برند که دارای خواص خلط آور و مرهم سینه است.

دم‌کردهٔ بیست گرم مامیثا در یک لیتر آب برای معالجهٔ برونشیت و احتقان ریوی تجویز می‌گردد.

جوشاندهٔ ۴۰ تا ۵۰ گرم گیاه مامیثا به مدت ۱۰ دقیقه در یک لیتر آب نافع زخمهای

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۱۸.

پوستی از قبیل جرب و کچلی به‌وسیلهٔ شستشو است.[1]

گیاهی علفی، یکساله با گلهایی به رنگ زرد. میوه‌اش پوشیده از خار است. در مکزیک، آنتیل و برخی نواحی آمریکای شمالی می‌روید به‌علاوه به‌علت زیبایی گلهای خود، پرورش می‌یابد. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، برگ، میوه و دانه است.

ترکیبات شیمیایی:

اعضای مختلف گیاه دارای بربرین و الکالوئیدهای مختلف است. دانه‌های آن دارای ۳۶ درصد ماده روغنی است.

ساقهٔ گلدار دارای موادی نظیر گلوسین، کله‌ریت‌رین، پروتوپین، سانگینارین، مواد رزینی، پکتیکی و نوعی مادهٔ تلخ به نام گلوکوپیکرین است.

خواص درمانی:

میوه و برگ آن، اثر خواب‌آور و دانه‌اش اثر مسهلی دارد. از کلیه قسمتهای هوائی گیاه نیز به‌عنوان معرق استفاده به‌عمل می‌آید. مصرف روغن دانه آن به‌عنوان مسهل به مقدار ۱۵ تا ۳۰ قطره معمولی است.

مامیثا گیاهی است علفی و یکساله با گلهایی به رنگ زرد نارنجی و گاهی با لکه‌های ارغوانی در قاعدهٔ گلبرگها و میوه‌اش دراز و خورجین مانند است. ساقه گلدار این گیاه دارای اثر درمانی است.

قسم هوایی این گیاه در طب عوام به‌عنوان مخدر و خواب‌آور در اطفال به‌صورت دم‌کرده یا جوشانده مصرف می‌شود. سابقاً از آن برای رفع بیماری قند استفاده به‌عمل می‌آمده است.

محل رویش:

این گیاه در منطقهٔ وسیعی از نواحی شمال ایران، کوهستانهای البرز، کرج، آذربایجان،

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۱۱.

ارومیه، چاه‌ریک، دیلمان، تفرش، خراسان، بین رباط سفید و تربت حیدریه، شیراز و غیره می‌روید.

این گیاه در گیلان؛ رودبار، کرمانشاه، همدان، کردستان و لرستان، شیراز، قزوین، نواحی آذربایجان و اراک می‌روید. دانه‌اش اثر ملین دارد و به‌علاوه از برگهای له شدهٔ آن برای رفع التهابهای جلدی استفاده به‌عمل می‌آید.[۱]

* ماهی

ماهی جانوری است ذی‌فقار و آبزی، از ردهٔ ماهیان که دارای اقسام متعدد است: اردک ماهی، ماهی خاردار، تاس ماهی، چلچله ماهی، سفره ماهی، شاه ماهی، شک ماهی، شمشیر ماهی، شیر ماهی، ماهی آزاد، ماهی اسبله، ماهی برقی، ماهی پرنده، ماهی حلوا، ماهی حوض، ماهی خار، ماهی خاویار، ماهی ریش‌دار، ماهی سفید، ماهی سیم، ماهی سوف، ماهی ریزقنات، ماهی قزل‌آلا، ماهی مرکوب و... .

گونه‌ای ماهی غضروفی جزو راستهٔ گانوئیدها و جزو دستهٔ کوندروگانوئیدها می‌باشد. این ماهی را به مناسبت خاویاری که از آن به‌دست می‌آورند به نام ماهی خاویار نیز می‌نامند.

ماهی مذکور در دریای خزر فراوان است، جثه‌اش بزرگ و به طول ۵ تا ۶ متر می‌رسد و وزنش بالغ بر ۵۰۰ کیلوگرم می‌شود. از تخمکهای نمک سود آن خاویار تهیه می‌شود.[۲]

ماهی اسم فارسی است به عربی سمک و حوت و به یونانی سماس و به رومی ایضارون و به ترکی بالغ و به هندی مچهلی و در انگلیسی اسپریسطی گویند.

آن حیوان آبی است که حیات آن بدون آب از بین می‌رود و انواع آن بسیار است و سیر نمی‌شود از کثرت خوردن به سبب سردی مزاج مِعدهٔ آن و قرب او از دهان آن و آن را گردن نیست و نه آواز و نه ریه است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۵۳.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۷۳۳.

گویند که کباب به آتش بریان کردهٔ تازهٔ آن بهتر و سبک‌تر بر معده است از آنچه در روغن بریان کرده باشند و زود هضم و صالح الکیموس و مرطوب و مسمن و مولد منی و شیر و پیه گرده و در گرم مزاجان مبهی و منعظ و مصلح اخلاط حاره و جهت تصفیه و نرمی قصبهٔ ریه و قرحهٔ آن و سل و دق و سرفه خشک و ضعف جگر و یرقان و کباب آن با آبغوره و سماق جهت اسهال صفراوی و دموی مجرب است.

اگر ماهی تازه را شقه کنند و در همان وقت که حرکت داشته باشد گرماگرم بر عضو بندند جذب مواد و پیکان و خار و غیره به‌ظاهر جلد نماید و طلای استخوان سوختهٔ ماهی جهت برص نافع است.

شیخ الرئیس نوشته: که ماهی مسمی اوطاروس البته اگر شوربای آن بنوشند و بر موضع گزیدگی متصل بریزند جمیع سموم را نفع کند خصوصاً جهت گزیدن افعی و مار شاخ‌دار و سگ دیوانه و در کتاب دیسقوریدوس هست که اوطاروس آن اوماطرغس است و آن لحم ماهی بحری نمک‌سود است که آن را اهل شام البته نامند.

اکنون بدانند که ادامت به خوردن ماهی مورث برص بسبب رطوبت و لزوجت و مولد امراض سوداوی است. ارجانی گوید: ماهی تازه بریان، باه را تقویت کند.[1]

به سند معتبر از امام موسی بن جعفرعليه‌السلام منقول است که بر شما باد خوردن ماهی که اگر بی نان بخورید کافی است و اگر با نان بخورید گوارا است.

از امیرالمؤمنینعليه‌السلام روایت چنین آمده است: مداومت منمایید بر خوردن ماهی که بدن را می‌کاهاند و در روایت دیگر منقول است که ماهی تازه پیه جسم را می‌گدازد.[2]

* مخلصه

مخلصه؛ گل کتانی که به اسامی محاجم و دهان شیر و قلیحه و گیاه نوروزی نیز موسوم است.[3]

۱- صیدنه، ج ۲، ص ۸۸۹.　　۲- حلیة‌المتقین، ص ۵۱.

۳- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۳۳۴۸.

گل کتانی گیاهی است از تیرهٔ میمونیان که اکثر گونه‌هایش به‌صورت درختچه می‌باشند در حدود ۱۲۰ نوع از این گیاه شناخته شده. این گیاه به‌عنوان گل زینتی در باغچه‌ها نیز کشت می‌شود.

مخلصه آن است که از خوردنش خلاص و امان می‌یابند از سم افعی و نکایت آن و موت و مکرر تجربه کرده‌اند در سموم هوامّ دیگر نیز و آن نباتی است مختلف الانواع و تا هفت قسم دیده‌اند. و همه با تلخی و گل همه منحنی منکوس و شبیه به محجمه و آن را به لغت اندلس محاجم گویند که در این جا مشخصات بهترین قسم آن را بیان می‌کنیم:

بی ساق و شاخهای آن سبز املس از زمین رسته و برگ آن شبیه به برگ کرفس و از آن نرم‌تر و هر برگ آن بسیار از اول تا آخر شکافته و هر چند شاخه‌های آن بلندتر گردد برگ آن ریزه‌تر شود تا به حد برگ کتان رسد که در اواسط بهار می روید و در اواسط گرما گل می‌کند. قوت آن تا ۲۰ سال باقی می‌ماند.

مزاج آن گرم و خشک در اول سوم است آشامیدن آن جهت رفع قولنج صعب و تحلیل اخلاط لزجه و تقویت معده و جگر و طحال و اعصاب دفع اوجاع مفاصل و پشت و سرین و امثال اینها نافع و آشامیدن یک تا دو درم آن جهت دفع سموم مشروبه و منهوشه مانند افعی و مار شاخ‌دار و عقرب و رتیلا و غیر اینها خواه قبل از آن یا بعد از آن مانع تأثیر و دافع ضرر آنهاست.

مقدار شربت آن یک مثقال با روغن زیتون و گویند که چون شارب آن افعی یا عقرب به‌دست بگیرد و آن را بگزد سم آنها ضرر نکند تا یک سال و در آن اسرار عجیبه و خواص عظیمه است.

چون در اول نزول آفتاب به برج حمل تا سه روز هر روز یک مثقال تخم آن را بنوشد در آن سال هیچ سم به خورندهٔ آن ضرر نرساند و عرق مخلصه ملطف و محلل و مقوی اعضای رئیسه و موافق سرد مزاجان و رافع قولنج است.[1]

تاکنون بیش از صد و بیست گونه از مخلصه شناخته شده و به انواع گونه‌های مختلف:

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۶۱؛ تحفه حکیم، ص ۲۴۱.

گل کتانی، دهان شیر، قلیحه، گیاه نوروزی، محاجم، ایواح، حباحب، گشنیز کوهی، بلبل شامی و تریاق کوهی می‌باشد.

بذر نوعی از مخلصه از اقلام مهم تریاق کبیر است که بهترین آن در ماسه‌های اطراف شبانکاره که از توابع بوشهر می‌باشد به‌عمل می‌آید نوعی از آن که در بلوچستان روییده و حباب و جوز ارماتیوس نامیده می‌شود. برای رفع بیماریهای پوستی تجویز می‌شود و از تحریکات جلدی می‌کاهد و ضماد آن برای بواسیر مفید است.

نوعی که در شمال ایران، اطراف تهران، کرج، خراسان و اصفهان می‌روید به عربی لبلاب احراش و الاطینی گویند. دارای اثر مسهلی و ضد رقت خون است و جراحات را، ضماد آن التیام دهد.

خوردن بذر مخلصه رافع قولنج، مقوی معده، کبد و اعصاب است و در رفع درد مفاصل و درد پشت تجویز می‌شود. مقدار خوراک آن یک مثقال است.[1]

* مخمر

قارچی است از آسکوسیست‌ها و مخمر آبجو به‌صورت سلولهای مدور، کم و بیش بیضوی، به طول ۸ تا ۱۲ مو و به عرض ۸ تا ۱۰ مو می‌باشد.

ترکیبات شیمیایی:

مخمر آبجو دارای موادی به شرح زیر است:

۱ـ مواد معدنی ۲ـ گلوسیدها ۳ـ لیپیدها ۴ـ نوکلئوآلبومین‌ها ۵ـ پروتیدها ۶ـ گلوتانیون ۷ـ ویتامین‌ها ۸ـ دیاستازها.

خواص درمانی:

مخمر آبجو در مصارف داخلی جهت رفع برخی عوارض جلدی مانند کورک،

۱ـ زبان خوراکیها، ج ۳، ص ۱۳۵.

مخصوصاً در مبتلایان به بیماری قند، رفع جوشهای صورت، گل مژه و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد ولی نتایج حاصل از آن غیر ثابت است.

مصرف مخمر آبجو موجب جلوگیری از تخمیرات عفونی دستگاه هضم می‌شود، از این جهت می‌توان از آن برای رفع مسمومیت‌های خود بخود ناشی از عمل میکروبها در روده، سوء هضم‌ها و ورم رودهٔ اطفال و غیره استفاده به‌عمل آورد.

در مورد خاصیت اخیر مخمر آبجو چنین اظهار نظر می‌شود که این مخمر بر اثر انرژی زیادی که دارد، میکروبهای روده را به روش فاگوسیتوز از بین می‌برد یا ترشح مواد، موجبات مرگ آنها را فراهم می‌سازد یا مواد مترشحهٔ آن، اثر سموم میکروبی را زایل می‌نماید که مجموعاً موجب به‌وجود آمدن اثر مفید مخمر در دستگاه هضم می‌شود.

مخمر آبجو در موارد گریپ، حصبه، ذات‌الریه، بیماری قند (همراه با لولز و منگنز)، سل، سرطان، آبله، کم خونی، عوارض ناشی از فقدان ویتامینهای B و غیره مورد استفاده قرار می‌گیرد.

به‌صورت تنقیه در گاستروآنتریت حاد اطفال و همچنین در ورم روده همراه با ترشحات مخاطی به کار می‌رود.

از مخمر آبجو به‌عنوان پیشگیری از بروز نرمی استخوان (لوورهایی که تحت اثر اشعهٔ ماوراء بنفش قرار گرفته) می‌توان استفاده به‌عمل آورد مخمر آبجو با دارا بودن ویتامین‌های مختلف، دیاستازها، مواد پروتیدی، املاح معدنی و غیره در ردیف یک غذای کامل و بسیار مفید قرار دارد.

لوور ایرادیه که تحت اثر اشعهٔ ماوراء بنفش قرار گرفته باشد، غالباً به جای لوور خشک و به مقدار ۰/۷۵ گرم در روز به‌صورت مخلوط و به حالت تعلیق در یک مایع غذایی به کار می‌رود.

صور دارویی:

لوورهای تازه و خشک به صور زیر مورد استفاده قرار می‌گیرند:

لوور تازه: در مصارف داخلی به مقدار ۲ تا ۳ قاشق قهوه خوری بعد از غذا، مخلوط درکمی شربت ساده یا به مقدار ۲ تا ۳ قاشق سوپخوری در روز، در مواردکم خونی‌های سخت مصرف می‌شود. به‌صورت تنقیه و به منظور رفع عفونت‌های روده به مقدار ۲ تا ۳ قاشق سوپخوری برای اشخاص بالغ، مخلوط در ۱۵۰ سانتی‌متر مکعب آب جوشیدهٔ سرد و همچنین درگاستروآنتریت اطفال، تنقیهٔ ۲ تا ۳ قاشق قهوه خوری لوور، مخلوط در ۶۰ گرم آب جوشیدهٔ سرد به کار می‌رود.

لوور خشک: به مقدار ۵ تا ۱۰ گرم به‌صورت کاشه، قرص یا گرانول مصرف می‌گردد. در استعمال خارج، محلول یک تا دو قاشق سوپخوری لوور تازه در یک لیتر آب، به‌صورت شستشو، به داخل عضو تناسلی زنان، جهت رفع ورم آن تزریق می‌گردد.

مقدار مصرف لوورین که عصارهٔ خشک و محتوی مواد محلول مخمر آبجو می‌باشد، یک تا ۲ گرم در روز که به‌صورت قرصهای ۰/۲ گرمی یا تنقیه، مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۱]

نوع دیگر مخمرها، مخمر سرکف یا مخمر بالا نامیده می‌شود. این نوع مخمر در درجات حرارت بین ۱۲ـ۲۰ درجهٔ سانتی‌گراد واکنش نشان می‌دهند و سلولهای آنها در اثر تولید مقدار زیادی گازکربنیک بالا می‌آیند و مانند کف دریا در سطح شیرهٔ در حال تخمیر جمع می‌شوند. مخمرهای سرکف یا سلولهای تولید شده در حال تکثیر درکنار سلول مادر باقیمانده و به شکل رشته‌های تسبیح ۱۵ـ۲۰ عدد سلول می‌مانند.[۲]

نوعی از مخمر به مخمر رسوبی یا مخمر پایین معروف است. این نوع مخمرها در درجات بین ۴ـ۸ درجه سانتی‌گراد عکس‌العمل نشان داده و تکثیر می‌یابند و در این درجات حرارت به حالت تعلیق درآمده و در ته تشتک تخمیر قرار می‌گیرند.[۳]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۴۲۷.
۲- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۲۴۴.
۳- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۲۴۳.

* مُرّ

یک صمغ لعابی است بوی آن خوش و طعم آن تلخ و تند در آب درست حل نمی‌شود مقدار خوراک از ۵ تا ۱۵ گرم طنطور مرّ می‌باشد.

این محلول شیمیایی از مرّ به‌دست می‌آید مقدار خوراک آن از 2 تا 4 سانتی‌متر مکعب می‌باشد.

قرص مرّ: مخلوط با ایلوا (صبر) مقدار خوراک آن از ۴ تا ۸ گرم استعمال خارجی آن دافع تعفن و محرک باه است برای ورم لثه، زخم زبان و قلاع تنطور مرّ یک اونس مخلوط یا یک اونس عس و خیساندهٔ گل ۱۸ اونس برای امراض مذکور این نسخه بطور غرغره استعمال می‌شود، نیز مخلوط با بوراکس و آیودین بر لثه‌های متورم، دانه‌های دهان و زخم دهان مالیدن توصیه می‌شود. و استعمال داخلی آن بطور مقوی معده بادشکن، مدر حیض و مسهل داده می‌شود و ماده مرّ جزء مهم تنطور ربارب (ریواس) مرکب می‌باشد. مرّ بلغم را خارج می‌کند و با فولاد آن را مرکب برای کمی خون می‌دهند.[1]

* قطلب یا مرخ

قطلب لغت شامی است به عربی قاتل ابیه و به فارسی اندلس مطرویه و عامه آن عصی‌الدب و به یونانی قوماریس و قوماروس نیز و ثمر آن را جنی الاحمر نامند و بعضی گویند که به لغت قدسی نقیب و به یونانی باقولا گویند و آن درختی شبیه به درخت «به» است.

سرد و خشک در دوم و گویند در اول و آن قابض است ثمر آن تریاق سموم قتاله و ضماد آن بر چشم جهت قمع آب نازل و جمع آن در آن و مهیا ساختن برای خروج مؤثر است. به دستور، ضماد برگ مطبوخ آن و نطول آن جهت درد مقعد و رحم و در برگ آن جهت خشک کردن قروح رطبه و ثآلیل و رفع سوختگی آتش و به دستور ضماد آن مؤثر و ثمر آن مصدع و مضر معده است. به قول جالینوس آن نافع خفقان و ربو است و چون

۱- دکتر اختر اعوان، ص ۴۲۶.

زن در آب مطبوخ بنشیند قطع سیلان خون رحم کند. گویند که صمغ آن کم یافت می‌شود اگر به‌هم رسد خوردن آن جهت منع اسقاط حمل و حمول آن جهت بواسیر و بخور آن برای رفع سحر و افسون مؤثر است.[۱]

مرخ؛ درخت بادام تلخ را گویند که یکی از گونه‌های بادام و مغز هسته‌هایش تلخ است. در قدیم جهت ایجاد آتش از این گیاه زنداسفل می‌ساختند. (زند اسفل چوبی بود که در پایین چوب دیگری به نام زنداعلی قرار می‌دادند و به‌وسیله اصطکاک و مالش شدید با چوب بالایی آتش ایجاد می‌کردند) زند بالایی از چوب عفار تهیه می‌شده است.

* بداشقان

معرب از بدسکان فارسی است و باشقان و بدکشان و قاتل ابیه و کف الکلب نیز گویند و به یونانی قاماریون و قوماروس نامند و آن گیاهی است شبیه به بردی که به فارسی پیزر نامند. زرد رنگ ذهبی و باریک‌تر از بردی و منبت آن نیزارها و آبهای ایستاده و اهل زنج از آن دست برنجن می‌سازند و گویند در آذربایجان زیاد است.

گرم و خشک در اول ملطف و محلل و مدر بول و جهت امراض بارد بلغمی و رطوبی نافع و بدل آن گشت برگشت است شربت آن از یک درم تا سه درم، بدل آن به قول رازی یک و نیم وزن درونج و به وزن آن زیرهٔ سیاه است.[۲]

* مرزنگوش

مرزنگوش گیاهی است در نواحی مختلف می‌روید و خاصیت طبی آن مقوی، باد شکن، ضد تشنج، مدرّ و ضد رطوبت است و بیخوابی و میگرن (درد نیمه سر) و زکام مغزی را درمان می‌کند و امراض مربوط به مجاری تنفس و ضعف معده و سوء هضم را از بین می‌برد و مانند چای باید آن را دم‌کرد.

اگر ۱۰۰ گرم آن را در یک لیتر روغن زیتون در آب جوش ریخته روی آتش به‌هم زنند

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۳۰۶.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۲۷۹.

و پس از صاف کردن داخل شیشه بریزند و موقع درد روماتیسم یا سیاتیک با آن مالش دهند بسیار مؤثر خواهد شد. و اگر موقع زکام چند قطره از دم‌کردهٔ آن را در بینی بچکانند معالجه می‌شود.

مرزنگوش مجاری تنفس را کاملاً ضدعفونی می‌کند و مقدار مصرف از گیاه خشک مرزنگوش یک قاشق دسرخوری در یک لیوان آبجوش ده دقیقه دم‌کرده روزی دیا سه فنجان بنوشند هنگام ابتداء به زکام ممکن است چند قطره از دم‌کردهٔ مرزنگوش را در بینی بچکانند بطوری که داخل بینی را شستشو دهید اگر چند دفعه در روز این کار را بکنید معالجه می‌شود.

بخور مرزنگوش هوا را از میکروبها پاک کرده و پشه و حشرات را هم فراری می‌دهد.[۱]

اگر کسی زیاد عطسه کند تا پنج روز روزی یک قطره روغن مرزنگوش را به بینی خود بچکاند. عطسه کردن بسیار از پنج درد ایمن گرداند: ۱ـ خوره ۲ـ لقوه ۳ـ نزول آب از چشم ۴ـ صلابت و خشونت پره‌های بینی ۵ـ بیرون آمدن مو در چشم.[۲]

مرزنگوش گیاهی است خوشبو، دارای شاخه‌های بلند، برگهای آن باریک و شبیه گوش موش، گلهایش سفید مایل به سرخی و تخم آن شبیه تخم ریحان است.

این گیاه در نواحی مختلف می‌روید. در میان کردها دم‌کرده و جوشاندهٔ آن را برای تسکین درد و سردرد و رفع بیخوابی، زکام و سرماخوردگی به مصرف می‌رسانند.[۳]

برگ و سرشاخه گلدار آن، مصارف دارویی دارد و از آنها اسانس گیری به‌عمل می‌آید. برگ مرزنگوش را غالباً پس از خشک کردن، به‌صورت گرد درآورده از آن، جهت معطر ساختن اغذیه استفاده می‌کنند. این گیاه دارای اثر آرام‌کننده، نیرودهنده، مدر، معرق و مقوی معده است و در خارج اثر التیام زخمها را دارد.[۴]

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۱۷.

۲- حلیة المتقین، ص ۲۵۷.

۳- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۵۵.

۴- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۶۰۶.

مرزنگوش که از خانوادهٔ «نعنایان» می‌باشد، بسیار مورد علاقه زنبور عسل هست و چنانچه در کنار زنبورها کشت شود، زنبورها را از بیماریهایی که با آن مواجهند، مصون نگه می‌دارد.

مرزنگوش گیاهی است که در مناطق غربی ایران می‌روید ولی بجز استفادهٔ داخلی از آن به‌صورت تجارتی، برای صدور استفاده نمی‌شود. در حالی که این گیاه و بسیاری از گیاهان را که ذکر شد، کارخانهٔ داروسازی بایر در آلمان برای تهیه دارو، زیر کشت دارد.

عمده‌ترین کاربردهای دارویی انفرادی این گیاه در بیماریهای ریوی، اعصاب، گوارشی و پوست است.

مرزنگوش در روایت:

قال صلی الله علیه و آله: «علیکم بالمرزنکوش شمّوه فانه جید للخشام و الخشام داء»[۱] پیغمبر خاتم صلی الله علیه و آله فرمود: بر شما باد مرزنگوش چون بر خشام خوب است و خشام مرض است.

خشام رگی است که در داخل بینی به‌وجود می‌آید و گاهی اذیت می‌کند و بزرگی بینی را نیز خشام گویند. بخور مرزنگوش هوا را از میکروبها پاک کرده، پشه و حشرات را فراری می‌دهد. مرزنگوش مستی را که از شراب به‌هم رسیده، از بین می‌برد.

* مرزه

گیاهی است یکساله از تیرهٔ نعناعیان که دارای ساقه‌های متعدد و به رنگ مایل به قرمز که به حالت وحشی در اروپای جنوبی و آسیا (از جمله ایران) به فراوانی می‌روید.

در کتابهای قدیم مانند: تحفهٔ حکیم، محیط اعظم و... مرزه را صعتر بستانی نوشته است که خواص آن در آویشن مذکور شد.

صعتر بیابانی را آویشن و بستانی را مرزه گویند. پزشکان قدیم خوردن مرزه را همراه با خوردن غذاهای سنگین مثل حلیم و کله پاچه مفید می‌دانستند و امروزه ثابت شده

۱- بحار، ج ۶۲، ص ۲۹۹.

است که مرزه مانند سایر گیاهان خانوادهٔ نعناع، کلسترول خون را پایین می‌آورد. بذر مرزه در همهٔ حالات قوی‌تر از برگ است و ضد یرقان و میهج شهوت بوده و جویدن آن مسکن درد دندان و زیاد کنندهٔ اشتها است.[1]

دو نوع مرزه وجود دارد: یکی تابستانی و دیگری زمستانی که هر دوی آنها با گیاهانی مانند آویشن، اسطوخدوس و مریم گلی به یک ردهٔ گیاهی تعلق دارند.

مرزه برای درمان نقرس، فلج، اسهال، ضعف دستگاه هاضمه، توقف عادت ماهانه زنان و ضعف قوای جنسی به‌کار رفته است.

این گیاه نیز تصفیه کننده، ضد کرم و مدر بوده و در نقرس، روماتیسم، سنگ کلیه و مسمومیت‌های ناشی از انگلها (کرم کدو و آسکارید) مؤثر است. نیز در درمان ورمهای معده، تسکین آسم، ناراحتی‌های دهان و گلو، خالی کردن خلط سینه و تقویت کودکان ضعیف مفید است.

برای تهیهٔ دم‌کردهٔ مرزه یک مشت از گیاه تریا خشک را در یک لیتر آب دم‌کرده، روزانه دو تا چهار فنجان می‌نوشند. یک فنجان آن را قبل از خواب مصرف می‌کنند.[2]

مرزه شبیه به آویشن شیرازی است و طعمی تند دارد. دم‌کردهٔ مرزه را در شکم روشهای ساده توصیه کرده‌اند. مرزه دارای اثر انگیزنده می‌باشد.[3]

مرزه گیاهی است علفی، یکساله و دارای ساقهٔ منشعب به طول ۱۰ تا ۳۰ سانتی‌متر که به‌سهولت بر اثر دارا بودن ظاهری به رنگ سبز خاک آلود یا مایل به خاکستری، از گونه‌های مجاور تشخیص داده می‌شود. برگهای آن باریک، دراز، نوک تیز، نرم و پوشیده از تارهای کوتاه است.

قسمت مورد استفادهٔ مرزه، برگ یا کلیهٔ اعضای هوایی آن یعنی شاخه‌های برگدار و گلدار آن است.

۱- زبان خوراکیها، ص ۱۷۵.
۲- صدگیاه و هزار فرمان، ص ۳۴۳.
۳- درمان با میوه‌ها و سبزیها، ص ۴۰۶.

ترکیبات شیمیایی:

مرزه دارای تانن، مواد چرب، قندهای مختلف و اسانسی به مقدار یک در هزار است. اسانس آن اگر از گیاه پرورشِ یافته تهیه شده باشد دارای ۳۰ درصد کارواکرول و ۲۰ تا ۲۵ درصد سیمن است در حالی که در نوع وحشی گیاه، مقدار نسبی کارواکرول به ۴۰ درصد نیز می‌رسد، به‌علاوه دارای ترپن و نوعی فنل با ترکیبی که هنوز به‌خوبی شناخته نشده می‌باشد.

خواص درمانی:

در قرون ۱۵ و ۱۶ میلادی مردم آن را دارویی مقوی، سقط کنندهٔ جنین و رفع فلج می‌دانستند.

سر شاخه‌های گلدار و بطورکلی قسمتهای هوایی گیاه که معمولاً در هنگام گل، چیده می‌شود و در سایه خشک می‌گردد، بوی معطر و اثر نیرو دهنده تسهیل کنندهٔ عمل هضم، مقوی معده، مدر، بادشکن و بطور خفیف اثر قابض، ضد نزله، رفع اسهال و ضد کرم دارد.

از مرزه می‌توان مانند انواع دارویی آویشن، در رفع ضعف و حالت چنگ زدگی معده استفاده کرد به‌علاوه آن را در سوء هضم‌ها، زردی، حالت بحرانی آسم، تخمیرات روده و نفخ به‌کار برد. به‌علاوه لوسیون آن را در استعمال خارج بر روی اولسرهای دیر علاج اثر می‌دهند و حمام جوشانده آن را در موقع دردهای روماتیسمی، دردهای عصبی و همچنین تقویت جسمانی کودکان کم بنیه و مبتلا به نرمی استخوان به‌کار می‌رود.

صور دارویی:

دم‌کردهٔ ۱ تا ۳ گرم گیاه در ۱۰۰ گرم آب جوش برای مصرف در ۳ مرتبه در روز، لوسیون برای استعمال خارج (این لوسیون باید از دم‌کردن مقدار بیشتری از گیاه در آب تهیه گردد) اسانس مرزه دارای اثر ضدعفونی کننده می‌باشد.

محل رویش:

نواحی شمال غربی ایران، تبریز، خوی، نعمت آباد، ارسباران و نواحی مختلف خراسان می‌روید.[۱]

مرزه ترشح سیب آدم را زیاد می‌کند.[۲]

مرزه دردهای رحم را ساکت و قاعده‌آور است.[۳]

مرزه اشتهاآور است، اگر آب آن را با کرفس مخلوط کنند ادرار را باز می‌کند.[۴]

خوردن مرزه درمان روماتیسم می‌باشد.[۵]

مرزه از تخامه شدن و ترش کردن غذا جلوگیری می‌کند.[۶]

مرزه کرمهای معده و کرم کردو را ساقط می‌سازد.[۷]

پخته شدهٔ مرزه سودا را از بین می‌برد.[۸]

مرزه برای دفع ضرر نیش حشرات مفید است.[۹]

در میان کردها دم‌کردهٔ آن را برای رفع اسهال، سرماخوردگی و زکام به مصرف می‌رسانند. مرزه اثر قاطع در دفع اسهالهای حاد و مزمن دارد. محلولات آن به‌صورت غرغره جهت رفع افتادگی زبان کوچک، احتقان و پرخونی لوزه‌ها مصرف دارد به‌علاوه حمام جوشاندهٔ آن را در رفع دردهای روماتیسمی، دردهای عصبی و همچنین تقویت جسمانی کودکان کم بنیه یا مبتلا به نرمی استخوان به‌کار می‌برند.

گلهای کوچک و سفید یا گلی رنگ مرزه که در تابستان پدید می‌آید، وضع مجتمع، در طول انشعابات ساقه دارد. قسمت مورد استفادهٔ آن شاخه‌های برگدار و گلدار آن است.

قسمتهای هوایی این گیاه که معمولاً در هنگام گل، چیده می‌شود و در سایه خشک می‌گردد، بوی معطر و اثر نیرو دهنده، تسهیل کنندهٔ عمل هضم، مقوی معده، بادشکن و ضد نزله دارد.[۱۰]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۵۹۴.
۲ـ اسرار خوراکیها، ص ۲۳۹.
۳ـ همان، ص ۲۳۸.
۴ـ همان، ص ۲۱۸.
۵ـ همان، ص ۲۳۹.
۶ـ همان، ص ۲۳۸.
۷ـ همان، ص ۲۳۹.
۸ـ همان، ص ۲۳۸.
۹ـ همان، ص ۲۳۹.
۱۰ـ گیاهان دارویی، ج ۲، ص ۶۰۰.

* مروارید

مرواربد را به عربی لؤلو و جمان و به ترکی اینچی و انجو و به هندی موتی و مکتا نامند.

مروارید دارای انواع مختلف می‌باشد و بهترین آن سفید، آبدار، صاف، براق مدور، غلطان بزرگ بحرینی و هرمزی و عمانی آن است. سوراخ کردهٔ آن در طب استعمال نمی‌کنند.

اسحق بن عمران گفته که آن معتدل در گرمی و سردی و خشکی و تری است و خاصیت آن نفع جهت خفقان قلب هر نوع که باشد و مزیل خوف و فزع و جزع (بی‌تابی از ناتوانی) حادث از مرّهٔ سودا است بهر آن که مصفی خون قلب و ملطف و مجفف رطوبت چشم است چون دو دانگ سودهٔ آن با هموزن آن نبات سفوف ساخته ناشتا بخورند و بالایش عرق بید یا عرق گاوزبان به قدر کفایت بنوشند جهت ضعف قلب حار نفع بخشد.

گویند: خوردن ساییدهٔ آن حابس نفث‌الدم و نزف‌الدم و رافع بدبویی دهان و ربو و جنون و مزیل غم و غصه و ضعف قلب و امراض آن و ضعف معدهٔ حار و جگر و کلیه و مفتح سدد احشاء و مفتت سنگ کلیه و مثانه و دافع یرقان سدی و حابس اسهال مراری و دموی و خون بواسیر و رافع حرقة البول و حیض است و فرزجهٔ آن را در رفع حمل مجرب دانسته‌اند. گویند مضر مثانه و مصلح آن بسد، مقدار شربت آن تا نیم مثقال بدل آن صدف سفید شفاف است. از معلم اول ارسطاطالیس حکایت کرده‌اند که اگر مروارید کوچک یا بزرگ را محلول سازند حتی که مثل آب گردد، بر سفیدی عارض در بدن از برص و غیره که معالجین درمانده باشند طلا نمایند، در سه طلا آن را زائل کند.

و چون بدان آب سعوط نمایند جهت رطوبت چشم حادث از انتشار نفع کند و غیر محلول آن نافع جذام است. بعضی طریق خوردن آن چنین نوشته‌اند که بگیرند مروارید چهارده توله و در صلایه سنگ سماق با گلاب و عرق بید مشک تا دوازده روز بسایند تا اگر بر زبان نهند جرم آن محسوس نگردد پس بردارند و هر روز یک مثقال گرفته نصف

آن صبح ناشتا بخورند و بعد یک نیم ساعت طعام تناول نمایند و نصف آن قبل از غذا یک ساعت در شب بخورند و همچنین تا چهل روز به‌عمل آرند که قوت بدن و سائر اعضا و هاضمه و باه بسیار پیدا کند. و نیز در مورد تصفیه آن گفته‌اند: خورانیدن درست آن به کبوتر یا مرغ و بعد از اندک زمانی آن را ذبح کرده از شکم آن برآوردن نیز باعث تصفیه است.[۱]

* مریم گلی

مریم گلی بوته‌ای است به ارتفاع ۲۰ـ۶۰ سانتی‌متر که قسمت پایینی آن چوبی است و قسمت بالایی ساقه‌های چهارگوش پوشیده از کرکهای قابل لمس دارد.

گیاه بومی کشورهای مدیترانه است و در زمینهای سنگی می‌روید. به مقدار زیاد در باغچه‌ها کاشته می‌شود.

در طب مریم گلی را نیروبخش، مقوی، اشتهاآور، قاعده و ادرارآور و ضد تشنج و درد تشخیص داده‌اند.

پزشکی‌نامه می‌نویسد: مردم کرمان وقتی دچار درد دل و قولنجهای نفخ‌دار می‌شوند یک مقدار از شاخه‌های گلدار مریم گلی را با دست مالش می‌دهند و بعد آن را می‌خورند.

مریم گلی در موارد بیماریهای نورالژی، اختلالات عصبی معده، نازایی و ضعف اعصاب مصرف می‌شود و همچنین آن را در مورد اعمال کلیه‌ها و اختلالات دوران حاملگی به‌کار می‌برند. مریم گلی را می‌توان مانند چای دم‌کرد و می‌توان مانند سیگار از دودش استفاده نمود.

خانمهایی که دچار قاعدگی‌های سخت می‌شوند اگر دم‌کردهٔ مریم گلی را مصرف نمایند به‌زودی احساس می‌کنند که این عارضه در آنها برطرف شده است خانمها باید ۱۵ تا ۳۰ گرم برگ خشک مریم گلی را در یک لیتر آب جوش ده دقیقه دم کنند و هر روز

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۸۰.

دو یا سه فنجان از آن را بنوشند.

قسمتهای مورد استفاده این گیاه، برگهای آن است که دارای خاصیت خواب‌آور، مقوی، تصفیه‌کنندهٔ خون، قاعده‌آور و ادرارآور است. مقدار مصرف آن ۵۰ گرم گلهای تازهٔ همیشه بهار در یک لیتر آب است که باید ده دقیقه دم‌کرده روزی سه فنجان آن را قبل از هر غذای اصلی مصرف کرد.[۱]

صد گرم مریم گلی را در یک لیتر آب مدت ده دقیقه می‌جوشانند و اگزما یا جوش پوست را با آن شستشو می‌دهند.[۲]

مریم گلی گیاهی دارویی است که در تبریز رشد می‌کند و در سطح خوبی نیز می‌توان از آن برداشت نمود. مهمترین اثر این گیاه در بیماریهای گوارشی، ورم روده و آسم است.

مریم گلی گیاهی از تیرهٔ نعناع است. از آن اسانسی به رنگ سبز و با بوی مخصوص تهیه می‌شود که در عطر سازی و مداوای بیماریهای مختلف مورد استفاده قرار می‌گیرد.

این گیاه علاوه بر آن که اثر نیرودهنده و مدر دارد، مصرف آن موجب تسهیل عمل هضم و ازدیاد دفع ادرار می‌گردد. مدتهاست که آن را جهت رفع ضعف مفرط، ضعف اعصاب و خستگی عمومی به‌کار می‌برند. این گیاه به حالت وحشی در نواحی مختلف آسیا و شمال آفریقا می‌روید ولی در کشور ما پرورش می‌یابد.

از اسانس آن در تهیهٔ محلولات حشره‌کش استفاده می‌شود. تکثیر این گیاه به‌وسیلهٔ دانهٔ آن یا قلمه زدن، خوابانیدن یا تقسیمات سوش پایه‌های مسن صورت می‌گیرد.

پرورش این گیاه باید در زمین‌های اصلاح شده، قابل نفوذ، حاصلخیز، نسبتاً مرطوب و آماده صورت گیرد. هنگام برداشت محصول، برگ گیاه را در فاصلهٔ خرداد و تیر از ساقه جدا می‌کنند.

برگهای مریم گلی به سبب دارا بودن اسانس دارای اثر نیرودهنده و به مناسبت واجد بودن تانن مقوی است و در موارد سوء هضم و همچنین رفع عرق شبانهٔ مسلولین مصرف می‌شود.

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۴۰.

۲- همان، ص ۲۱۰.

اسانس این گیاه مایعی است زرد مایل به سبز و دارای بوی مخصوص و نیز دارای یک ستون به‌نام سالویل است.[۱]

ترکیبات شیمیایی:

مریم گلی حاوی اسانس فرّار است. این گیاه دارای اثر ضد التهاب، بخصوص بر روی مخاطها است.

یک پیشاب‌آور ملایم است و همچنین ترشح عرق بدن را کنترل می‌کند. مقدار زیاد آن سمی است. گردش خون را در اندامهای شکمی افزایش می‌دهد به خاطر وجود تانن این گیاه خاصیت ضد التهابی و قابض دارد.

* مریم نخودی

مریم نخودی را به لاتینی TEUCRIUM CHAMAEDRYS، به عربی کمادریوس و طوقریون و به هندی موندی می‌گویند. طعم آن بسیار تلخ و گل آن بنفش و ریز است. محل رویش آن در سنگلاخها است. مزاج مریم نخودی در درجهٔ دوم گرم و خشک است و مدر بول، حیض و نافع امراض طحال، سرفهٔ کهنه، سختی بول، یرقان، استسقاء، یرقان سودایی، سوء هاضمه، گزیدگی حشرات، تب، بیخوابی و ضعف عمومی بدن است. مریم نخودی را به مقدار ۲۰ تا ۵۰ گرم در یک لیتر آب دم‌کرده مصرف می‌کنند.[۲]

مریم نخودی مقوی، تب‌بر و خواب‌آور است. اگر ۴۰ گرم آن را در یک لیتر آب دم کنند برای سوء هاضمه، گریپ و سرخک خوب است. دم‌کردهٔ آن برای معالجهٔ روماتیسم، برونشیت مزمن، اسهال و امراض عفونی نیز مؤثر است.

این گیاه حاوی اسانس فرّار و تانن است. فعالیت معده را تحریک می‌کند و در روده خاصیت ضد اسهالی دارد. به التیام زخم کمک می‌کند.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۴۰۵۴.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۶۵۴؛ قانون، ج ۲، ص ۱۸۴؛ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۰۵.

معمولاً دم‌کردهٔ آن را (نیم لیتر آب جوش را بر روی دو قاشق غذاخوری پر از گیاه خُرد شده بریزید و بگذارید سرد شود) برای ناراحتیهای معده، بی‌اشتهایی و به‌ندرت اسهال مصرف می‌شود و برای مرض قند مفید است.[۱] مریم نخودی کوهی، جعده می‌باشد[۲] و از جعده از جابربن حیان روایت موجود است.

مریم نخودی گیاهی است از تیرهٔ نعناعیان که علفی و پایا است و ارتفاعش بین ۱۵ تا ۳۰ سانتی‌متر است.

این گیاه در جنگلهای نواحی مرکزی و جنوبی اروپا و شمال آفریقا و ایران می‌روید. و به‌نامهای طوقریون، کمادریوس، بلوط الارض، کمدریس، مقیفرون، مانداروی تلخ، رانداروی تلخ، برنتقه، یرپلامودی، فولیون، خامادریوس، گل فنو، اربه و میرپلیدی معروف است.[۳]

کمادریوس را به هندی موندی گویند و در حقیقت غیر از موندی است. طعم آن بسیار تلخ و گل آن بنفش و ریز و تخمش کوچکتر از انیسون است محل رویش آن در سنگلاخها است بعد از رسیدن باید همهٔ آن را یکجا بکنند و نگهدارند.[۴]

کمادریوس معرب از خامادریوس است که به معنی بلوط الارض می‌باشد نباتی است که طولش به اندازه یک شبر است قوتش تا هفت سال باقی می‌ماند. در دوم گرم و خشک است. مدر بول و حیض و رافع امراض سپرز (طحال) و سرفهٔ کهنه و قاطع اخلاط غلیظ است. و نیز نافع سخت آمدن بول، یرقان و شکاف عضله‌ها می‌باشد و مخرج جنین و استسقاست. ضمادش با عسل جهت زخمهای کهنه مفید است. خوراکش تا سه درهم است و در غذاها تا ۷ درهم، مضر معده و مصلحش کتیرا است. بدلش غافث و سلیخه می‌باشد.[۵]

جالینوس می‌فرماید: کمادریوس (مریم نخودی) در سوم گرم و خشک است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ص ۱۲۳.
۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۱، ص ۴۰۵۵.
۴- قرابادین کبیر، ص ۳۶۵.　　۵- تحفهٔ حکیم، ص ۲۲۴.

بازکننده، تکه‌کننده، لطافت‌بخش و گرمی‌رسان است. در روغن زیتون بجوشانند یا بسایند و گردش را در چشم کشند آب‌ریزی همیشگی چشم را علاج می‌نماید. سرفهٔ مزمن را درمان است. کلفتی طحال را لاغر کند. داروی یرقان سودایی است، شربتش برای رفع سوء هاضمه بهترین دارو است، استسقا را در اولین مرحله علاج می‌نماید و هر چقدر کهنه باشد اثرش بیشتر است. ضمادش پادزهر حشرات سامّه است.[۱]

کمادریوس را شاخه‌ها باشد با شکوفهٔ درهم شکسته، هر چه کهنه باشد بهتر است، کمادریوس و کمافیطوس مشابه هستند. بدلش غافث و اسقولوفندریون است.[۲]

مریم نخودی کشف یکی از پادشاهان یونان است. مریم نخودی را بلوط الارض و کمازریون و تریاک انگلیسی هم می‌نامند. گلهای آن از مرداد ماه باز می‌شوند و در این زمان باید ساقهٔ گلدار آن را چید و در سایه خشک کرد. مریم نخودی مقوی، نیروبخش، تب‌بر و خواب‌آور است. مریم نخودی را به مقدار بیست تا پنجاه گرم در یک لیتر آب دم می‌کنند و برای انواع سوء هاضمه مصرف می‌کنند. دم‌کردهٔ آن برای معالجهٔ روماتیسم، برونشیت مزمن، اسهال، تنبلی دستگاه هاضمه و همچنین در امراض عفونی مصرف می‌گردد و در این موارد یک قاشق دسرخوری مریم نخودی خشک را در یک لیوان آب جوش مدت ده دقیقه دم‌کرده و هر روز سه تا چهار فنجان میل شود.[۳]

از مشخصات این گیاه آن است که قاعدهٔ ساقه آن حالت چوبی شده دارد و به‌علاوه همیشه عاری از برگ به‌نظر می‌رسد. زنبور عسل از قاعده جام گل آن نوش بسیار شیرین و فراوان با طعم مطبوع به‌دست می‌آورد. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، سرشاخه‌های گلدار آن است که بوی معطر ولی ضعیف و طعم تلخ و قابض دارد.

ترکیبات شیمیایی:

قسمتهای هوایی این گیاه دارای اسانس، یک مادهٔ رزینیِ به رنگ زرد مایل به قهوه‌ای به‌نام توکریورزین، یک ماده تلخ، تانن، یک ماده رنگی و اسکوتل لارین است.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۸۴.
۲- صیدنه، ج ۲، ص ۶۰۴.
۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۰۵.

خواص درمانی:

سرشاخهٔ گلدار این گیاه بطور ملایم اثر نیرودهنده، مقوی، مقوی معده، مدر، ضد خنازیر، تب‌بر، ضد کرم و ضِدعفونی کننده دارد. مصرف آن در مواردی نظیر تب‌های مخاطی و حصبه بعد از مرحلهٔ تحریکات، بیماریهای نقرسی که با ضعف قوای هاضمه همراه باشد، گریپ و بطور کلی بیماریهای عفونی که در آن داروهای مقوی با اثر قوی نتوان به‌کار برد، اثرات مفید و قاطع ظاهر می‌کند.

فرآورده‌های این گیاه چون دارای تانن به مقدار کافی می‌باشد، در رفع برونشیت‌های مزمن، نزله‌های مخاطی، اسهالهای ساده و به‌علت دارا بودن اسانس و مواد مؤثر دیگر، در ضعف عمل دستگاه هضم و کبد مفید است و می‌توان از آن در کم‌خونی دختران جوان و تأخیر وقوع قاعدگی ناشی از ضعف عمومی بدن استفاده به‌عمل آورد.

در استعمال خارج، چون اثر ضدعفونی کننده دارد آن را بر روی زخمها و اولسرها اثر می‌دهند و محلول آن را در موارد جریان دایم ترشحات از بینی بالا می‌کشند یا به حالت تازه و له شده و همچنین به‌صورت گرد از آن استفاده به‌عمل می آید.

صور دارویی:

دم‌کردهٔ ۳۰ تا ۶۰ گرم گیاه در یک لیتر آب جوش به مقدار ۳ فنجان در روز، الکلاتور حاصل از اعضای گیاه در زمان گل دادن به مقدار ۳۰ تا ۵۰ گرم قبل از هر غذا.

محل رویش:

در نواحی مختلف البرز، کرج، نواحی شمالی ایران، گرگان، جنوب رباط قره‌بیل، بین بجنورد و آزادشهر در ۱۲۰۰ متری، سیاه بیشه، پل زنگوله، کندوان، گیلان، ایسپیلی ییلاق، رودبار، آذربایجان و بسطام یزد می‌روید.[1]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۶۵۴.

* مس

مس، فلزی است قرمز رنگ که در ۱۰۸۳ درجه ذوب می‌شود و وزن مخصوصش ۸/۹ می‌باشد و پس از نقره بهتر از دیگر فلزات هادی گرما و الکتریسیته است.

کاملاً چکش‌خور و قابل تورق و مفتول شدن است. قابلیت تورق این فلز به حدی است که از آن می‌توان ورقه‌های بسیار نازکی تهیه کرد که نور سبز به‌خوبی از آن عبور کند.[۱]

مس را به عربی نحاس و به یونانی طالیقون گویند. طلای آن جهت جرب و حکّه و سستی بدن و رفع ماندگی و تحلیل اورام نافع است، اگر آن را در سرکه چند روز بگذارند، ضماد آن در رفع نزلات و سرفه و منع ریختن مو مفید است.

مس سوخته تند و تیز است و گیرنده و اگر شسته شود برای خاتمه دادن زخمهای تن مزمن بهترین علاج است و ناشسته‌اش برای تن سخت همین کنش را دارد. قسمت نازک و روشن و درخشنده‌اش به منظور دارویی مفیدتر است.

گرم و خشک است، موی را سیاه گرداند، گوشت زائد را می‌خورد، دید را قوت دهد، پلک سفت شده را نرم کند، اگر با (اندرومالی) تناول شود آب زرد بیرون ریزد و اگر به کام اندازند قی را تحریک کند. نباید خوراکهای شور و تلخ و چرب و ترش و شیرین و از قبیل روغن و گوشت را در آوند مسین نگهدارند که مس حتماً زنگار دارد و زنگار قاتل سم است.[۲]

* مصطکی

مصطکی صمغ درختی است در بلاد روم و شام. جالینوس گوید: به رنگ سفید است و علک رومی گویند و رنگ سفید از آن را علک قبطی می‌نامند. یعنی مصری و روغن مصطکی را از علک سفید می‌سازند.

محمد زکریای رازی گوید: مصطکا نوعی است از صمغ و از اجزاء او و مقدار باقلا

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۳، ص ۴۰۷۰.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۳۵.

بود و به رنگ آن باشد.

در اغراض صفحه ۶۲۵ گوید: معرب از مسطخی و به عربی علک‌الروم گویند. صمغ درختی است ریزتر از کندر. در تحفه گوید: به عربی علک رومی و به سریانی کیا گویند.

مایرهوف م ۲۳۲ گوید: مَصطکی معرب آن مصطکا گونه‌ای سقز که به‌صورت شیرابه‌ای بر اثر ایجاد شکاف از ساقه و شاخه‌های درختچهٔ مصطکی خارج می‌شود و به‌صورت قطرات کوچکی در محل شکاف منعقد می‌گردد، قطرات سخت شدهٔ مصطکی به‌درشتی نخودی کوچک و رنگش زرد پریده و کمی شکاف‌دار است و بوی طعم آن ملایم و مطبوع می‌باشد و بر اثر جویدن به‌سهولت در زیر دندان نرم می‌گردد و به آن کندر رومی گویند.

مصطکی درختچه کوچکی است که ارتفاع آن در بیشه‌ها معادل یک تا ۳ متر است ولی در صورت پرورش یافتن در باغها و پارکها به ارتفاع حداکثر ۱۴ متر می‌رسد.

میوه‌اش کوچک، مدور و به رنگ قرمز (پس از رسیدن کامل سیاه رنگ) است. این درختچه در نواحی مختلف مدیترانه و مجمع الجزایر یونان پرورش می‌یابد. در نواحی گرم، شیرابه‌ای به‌صورت قطرات کوچک از ساقه و شاخه‌های آن به خارج ترشح می‌شود که پس از خشک شدن، سفت گردیده تحت نام ماستیک یا مصطکی مورد استفاده قرار می‌گیرد. رنگ آن زرد پریده و کمی شفاف (در صورتی که از غبار عاری گردد) و بو و طعم آن ملایم و مطبوع است.

خواص درمانی:

نوع مرغوب مصطکی که به‌صورت دانه‌های کوچک است به مصرف جویدن می‌رسد. جویدن آن در تقویت لثه‌ها و خوش‌بو گردانیدن بخار تنفسی مؤثر است. از اسانس آن جهت معطر ساختن بوی توتون، استفاده به‌عمل می‌آید.

ماستیک اگر با اتر مخلوط گردد به‌سهولت به حالت نرم درمی‌آید. از این جهت از آن برای پر کردن داخل دندانهای کرم خورده می‌توان استفاده به‌عمل آورد، زیرا با تبخیر اتر،

ماستیک به حالت انجماد یافته درون حفره دندان باقی می‌ماند.

در دندانپزشکی از ماستیک مخلوط با مواد دیگر در قالب‌گیری نیز استفاده به‌عمل می‌آورند. این گیاه در ایران نمی‌روید.[۱]

معلی بن قیس گوید، امام صادق علیه السلام فرمود: شانه زدن بر صورتها دندانها را محکم می‌کند و شانه بر ریش و باه را می‌برد و شانه بر گوشه‌های صورت همّ و غم سینه رامی‌برد و شانه بر مژگانها امان است از جذام و شانه بر سر بلغم را می‌برد.

سپس آن حضرت داروی بلغم را چنین توصیف کرد و فرمود: یک قسمت مصطکی و قسمتی از کُندر و قسمتی از سعتر و قسمتی از نانخواه و قسمتی از شونیز، از همه بطور مساوی کوبیده و صاف کرده و به هم مخلوط نموده و با عسل آن را جمع کرده شود، سپس هر روز و شب به اندازهٔ سنگ فلاخن بخورد که به یاری خداوند تعالی فائده بخشد.[۲]

* مشمش

میوهٔ آن سیاه یا ارغوانی تیره کروی به قطر یک سانتی‌متر و دارای چند واریته و تحت گونه است و در جنگلهای شمال ایران از گرگان و رامیان تا آستارا انتشار دارد.

درختی است به بلندی ۵ـ۶ متر، میوهٔ آن تخم مرغی به رنگ سرخ به طول ۱ـ۱/۵ سانتی‌متر. این درخت در ارتفاعات بختیاری دیده می‌شود. برای تکثیر زالزالک تخم آن را قبل از زمستان در لای ماسه می‌خوابانند و پس از کاشت آنها در خزانه نهالهای سال دوم و سوم را به محل باغ منتقل می‌نمایند برای به‌دست آوردن ارقام زینتی باید روی پایهٔ زالزالک وحشی پیوند زد.[۳]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۵۶۱.
۲- بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۴.
۳- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۱۳۲.

* مُقل

به ضمّ میم و سکون قاف و لام، به سریانی مُقلا و به رومی بذالبون و به عربی قفر و کور و به فارسی بوی جهودان برای آنکه یهودان آن را بسیار بخور می‌نمایند.

افعال و خواص آن: جالیَ و محلّل و ملیّن و با قوّت تریاقیت... جهت کزاز و درد گلو و سرفهٔ رطوبی کهنه و تنقیهٔ سینه از اخلاط لزجه و ربو و ضعف جگر و تحلیل ریاح آن و ریاح بواسیر و خون منجمد در احشا و بواسیر و عسر ولادت و احتباس حیض...[۱]

در کتاب طبی ادویهٔ همدرد، مُقل را در اردو گوگل و در انگلیسی بالسمودن درون موگل نوشته‌اند این را در داروهای مرض بواسیر، سوء هضم، ملین، علاج مرض لقوه، فلج اعصاب، سکته، بواسیر خونی، درد شکم، مقوی جگر، علاج عرق النساء، روماتیسم، درد مفاصل و بزرگ شدن طحال استعمال کرده‌اند و بطور استعمال خارجی به طریقهٔ ضماد برای تحلیل ورم درد بدن مرض خنازیر صاف کنندهٔ زخم با ادویهٔ مناسب که نیز در این امراض فایده می‌دهد مخلوط نموده استعمال می‌شود.

نسخهٔ معروف شرکه همدرد به نام معجون گوگل برای علاج مرض فلج لقوه، روماتیسم، درد مفاصل معروف است و نسخه معروف همدرد به نام مروح الارواح که بیشتر از دویست ماده دارو درست شده و برای قوت قلب و دماغ و باه و جگر و معده خیلی مفید است.

مُقل جزء این نسخه معروف است و اضافه معجون مقل برای بواسیر خونی و درد شکم مفید ذکر شده است.[۲]

مُقل نیز به نام بوسویلا سیرادا نامیده شده است در غرب کوه هیمالیا و وسط هند حاصل می‌شود در آن منطقه این به نام سالائی و گوگل هم معروف است.

در جنوب هند آن را به نام کندر می‌نامند. اصل اسم گوگل در سانسکریت سالاکی است. انواع مختلف از آن نوشته شده است لکن حکمای اسلامی بوسویلا سیراد را به نام مقل مخصوص گفته‌اند.

۱- مخزن الادویه، ص ۴۰۹.

۲- همدرد، ص ۱۰۲.

مشابه کندر است و بعضی اطبا و علماء انگلیس با نام دادن مقل به کندر اشتباه کرده‌اند خواص آن ملین، علاج درد اعصاب روماتیسم، امراض بول، امراض جلدی که در آن امراض مختلف مشمول می‌شود مثل صاف کننده زخم علاج مرض خنازیر ذکر شده است نیز بطور داخلی مقل صاف کننده خون است.[۱]

مقل را در عربی به نامهای مختلف مثل مقل الیهود، مقل ازرق، مقل عربی، قفر و کور نیز می‌گویند. در سریانی مقلا در رومانی هزالیون، یونانی مادیقون، افلاطین، قدیلیون، ترکی قاراه و فارسی بوی جهودان می‌نامند و در سانسکریت به نام گلوکال، نرپاس، مهی، شاکش، کوشک، شوکمپ و غیر این اسماء متعدده نامیده شده است.

در انگلیسی به نام گان‌گوگل، بیدلیم گام و ایندیان بیدلیم معروف است. در لاتینی آن را بالسمودندرون، موکل و امیرس آگولاچا می‌گویند. مقل صمغ درختی است که برگ آن مشابه درخت نیم (نیب) می‌باشد، گل آن کوچک ۵ برگ، میوهٔ آن به اندازهٔ عناب است و این میوه را به هندی گوگلیا می‌نامند.[۲]

دوایی به نام بیدلیوم که از درخت بالسامودندرون موکل می‌باشد در هند حاصل می‌شود که از درخت مُقل به‌دست می‌آید و این درخت دارای روغن فراری و رزین نیز می‌باشد.[۳]

* داروی مقدّس

درختچه‌ای است به ارتفاع ۲ تا ۸ متر که بیشتر در اراضی سیلیسی نواحی مختلف اروپا و آسیا مانند فرانسه، ایتالیا، یونان، نواحی غربی اروپا، آسیای صغیر، قفقاز و چین به حالت وحشی می‌روید. به‌علاوه به‌علت دارا بودن برگهای سبز دایمی در بعضی نواحی پرورش می‌یابد.

از مشخصات این درختچه آن است که برگهایی صاف و شفاف به رنگ سبز تیره، با

۱- فارماکوگوفیا، ج ۱، ص ۳۰۳.

۲- لاثانی لغات الادویه، ص ۲۳۱.

۳- دستور بریتانی، ص ۱۱۱۱.

پهنک منقسم به تقسیمات ناهموار و خاردار دارد. گلهای آن به رنگ سفید یا صورتی و مجتمع در کنار برگهاست. میوه‌اش به رنگ قرمز مرجانی، به‌ندرت زردرنگ، به بزرگی معمولاً یک نخود و محتوی ۴ یا ۵ دانه است.

برگ این گیاه به‌علت دارا بودن تانن و ایلیسین، اثر مدر، ملین، مقوی و مخصوصاً تب‌بر، ضد تشنج و ضد روماتیسم دارد ولی مصرف آن بیشتر بر اثر خاصیت تب‌بر آن می‌باشد.

در رفع تب‌های نوبه نیز نتایج مفید از آن به‌دست آمده است. میوه‌اش قی‌آور، مسهل و پوست آن دارای اثر درمانی در بیماری صرع است. اگر میوهٔ آن توسط کودکان بلعیده شود ایجاد ناراحتیهای شدید دستگاه هضم می‌نماید که ممکن است منجر به مرگ شود.

اسم فارسی آن معلوم نیست ولی اسم انگلیسی این درختچه مقدس یا کوه مقدس نام دارد.[۱]

معربن خلاد گوید: امام ابوالحسن (الرضا علیه‌السلام) بیشتر اوقات مرا به این داروی امر می‌فرمود: در آن فوائد زیادی است و من آن را در مورد بادها و بواسیر تجربه نمودم به خدا مخالفت نکرد.

هلیله سیاه، بلیله و امله بطور مساوی همهٔ اینها را کوبیده و در پارچهٔ ابریشمی صاف سپس به همان اندازه بادام زرد را که نزد عراقیها مقل ازرق است، می‌گیری و وارد آب تره می‌نمایی که سی شب در آن گداخته شود بعد این داروها را بر توی آن می‌اندازی و آن را سخت به هم مخلوط می‌نمایی تا با یکدیگر مثل خمیر گردد، بعد آن را مانند عدس قرص قرار می‌دهند و دستها را با روغن بنفشه یا روغن شب‌بو یا روغن کنجد روغن‌مالی می‌کنند تا نچسبد بعد آن را در سایه خشک می‌نمایند، اگر تابستان باشد یک مثقال از آن را می‌خورند و اگر زمستان باشد دو مثقال و از ماهی و سرکه و سبزیها پرهیز کن که مجرب است.[۲]

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۵۴۸.

۲ـ الطب، ص ۱۰۱.

* مغیلان

درختچه‌ای است با خارهای بی شمار از تیرهٔ پروانه‌واران و از دستهٔ گل ابریشم‌ها که از آن نیز صمغ عربی به‌دست می‌آورند؛ به درخت صمغ عربی، درخت ام‌غیلان، طلح، اقاقیای نیلوتیک معروف است.

مغیلان اسم فارسی است و به عربی ام غیلان و عوام عرب آن را طلح و اهل بادیه سمر گویند. به سریانی قنیا، به هندی ببول و کیکر نیز نامند. به‌سبب بودن صمغ آن سرخ رنگ خون، جالینوس آن را شجرهٔ حائضه نامیده است.

آن درختی خاردار است و کشت آن اکثراً صحراها و دامنه‌های کوه است که دو قسم می‌باشد یکی بزرگ و دیگری کوچک.

قسم اول درخت آن کوچکتر از درخت سیب و میوه آن مانند: خرنوب و ثمر این را با غلاف قرظ و سنط و غرب و عفعف و عنصاة گویند و عصارهٔ این را اقاقیا و صمغ این را صمغ عربی نامند که جداگانه ذکر شده است.

قسم دوم درخت آن کم خار و بعضی بی‌خار است که به عربی آن را سلیم نامند. و ثمر این را نیز قرظ گویند.

تمام اجزای درخت سرد و خشک در دوم و بعضی گرم در دوم دانسته‌اند.

قابض، مجفف، نافع ثوران خون و مانع خون و اقسام سیلان مواد مزمنهٔ بدن از هر جا که باشد. سفوف برگ و پوست و گل خشک و صمغ آن هر چهار سال مساوی صبح ناشتا با آب سرد چند روز متواتر هر روز تا یک درم جهت رفع رقت منی و سرعت انزال و کثرت احتلام و جریان منی و سیلان رحم نافع است. فرزجهٔ ثمر آن که آن را در آب جوش داده پارچهٔ کرباس را بدان مکرر تر کرده خشک نموده قدری از آن را زن بردارد در نشف رطوبات و تنگی فرج به حدی است که به مرتبهٔ بکارت می‌رساند.

جالینوس گوید: نوشیدن طبیخ آن بالخاصیت جهت درد معده و رحم و ریاح غلیظه و سیلان رطوبت از رحم نافع است. مصلح آن بنفشه است.[1]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۹۶.

* مگس

مگس حشره‌ای است از راستهٔ دوبالان که در جلو دهن دارای دو شاخک کوتاه است و دارای خرطومی است که رأس آن برجسته و اسفنجی است. از اقسام مگس‌ها مگس سبز و مگس گزنده و مگس تسه‌تسه را می‌توان نام برد.[۱]

در حدیث پیغمبر صلی‌الله علیه وآله از عامه است که مگس اگر در طعام افتد جانب دیگر آن را نیز غوطه دهند، زیرا که در یک بازوی آن مرض است و در دیگری دوا و لهذا نفس خود را در آن می‌اندازد.

مزاج آن گرم و تر در اول و خاکستر آن سرد و خشک و آن قوی‌تر در تحلیل و تلیین است و جاذب و متهوع و مقی و چون خاکستر آن را با عسل بر داءالثعلب طلا نمایند موی برویاند و همچنین اگر مگس را محکم در آن موضع بمالند و چند روز ادمان آن نمایند و چون مگس را بر موضع برص ضماد کنند و در آفتاب نشینند و تکرار این عمل نمایند جلد را مقشر سازد و در آن فعل اطریلال قازیاغی کند.

اگر بر پارچهٔ کتان مالیده ضماد کنند دردهای چشم و ریختن موی پلک را نافع و همچنین اکتحال سوختهٔ آن و کذا ضماد ساییدهٔ آن محلل اورام چشم است و محمدبن احمد گفته که خوردن پخته و خام آن را هندیها جهت تقویت چشم و منع جمیع آفات چشم مجرب می‌دانند و فضلهٔ مگس را چون با آب و عسل مصرف کنند جهت خناق و ازالهٔ مغص و قولنج مجرب یافته‌اند.

گذاشتن سر مگس سبز در احلیل باعث نعوظ قوی است و چون سر آن دور کرده بر گزیدگی زنبور و عقرب بمالند درد آن ساکن کند وجذب سم نماید. بوی پیاز عنصل کشندهٔ انواع مگس است و گویند چون از برگ کدو بخور سازند مگس از آن موضع بگریزد و چون مگس بمیرد و بر آن خبث الحدید بپاشند زنده گردد.[۲]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۳۲۵.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۰۰؛ تحفه حکیم، ص ۱۲۱.

* ملاس

ملاس ماده‌ای است که در جریان استخراج از چغندر قند و نیشکر پس از این که شیرهٔ قند غلیظ شده و از توربینها عبور کرد باقی می‌ماند.

ملاس یک شربت غلیظی است که بر حسب این که از چغندر قند یا نیشکر گرفته شده باشد بطور متوسط دارای ۴۵ـ۶۵ درصد قند است و در حدود ۱۰ درصد مواد معدنی و مقداری آمید و مقدار خیلی کمی مواد آلبومینوئید دارد.

ملاس نیشکر از نظر مقدار قند خیلی از ملاس چغندر قند غنی‌تر است. بطورکلی که ملاحظه می‌شود ملاس سیاه از نظر مقدار آهن و پتاسیم تا حدودی کلسیم در ردیف پر ارزش‌ترین و غنی‌ترین منابع است.

ملاس خیلی ملین است به همین جهت در خوردن آن اسراف نباید شود در رژیمهای غذایی بیماری آرترایتیس (درد و التهاب مفاصل) مخلوط با گرد مخمر آب جو و شیر و خامه خورده می‌شود. ملاس را اگر مخلوط با علوفه به گاو شیری بدهند ایجاد اشتهای فراوان کرده و در پروار کردن خیلی نتیجه بخش است البته در مقدار آن اسراف نباید شود، زیرا اسهال شدید می‌گیرند.[۱]

* ملاس سیاه

دکتر هاوزر عقیده دارد که ملاس سیاه دارای عدهٔ زیادی از ویتامین‌های دستهٔ B و مقداری سرشار آهن، کلسیم و املاح معدنی دیگر است. ملاس سیاه ملین است و برای کسانی که بخواهند تقویت کنند یا کم‌خونی خود را بر طرف سازند مصرف آن تجویز می‌شود.[۲] ملاس سیاه، قوت قلب می‌دهد.[۳]

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۴۳۱.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۲.
۳- گذرنامه برای یک زندگانی نوین، ص ۱۵۰.

* منّ

منّ در عربی به معنای عطای خدا یا شخص می‌باشد و در انگلیسی و آلمانی مانا و در زبان فرانسه Manne گویند و به خوراکی اطلاق می‌گردد شیرین مزه که خدای برای قوم بنی‌اسرائیل در مدت ۴ سال راه‌پیمایی آنان می‌فرستاد و در داستانهای مذهبی ادیان مختلف آمده و از جمله در قرآن از من (شکرکی که به عقیدهٔ نویسندگان ترنجبین یا شیر خشت بوده است) یاد شده بدین مضمون که منّ و سلوی (مرغ بریان) را بر شما فرو فرستادم. «و انزلنا علیکم المن و السلوی».[1]

من چکیدهٔ شیرین مزه‌ای است با طعم ملایم و رنگ سفید یا زرد که بر روی ساقه یا برگ یا در ساقهٔ برخی از نباتات در اثر گزش حشرات یا تیغ زدن (ایجاد شکاف در پوست درخت) یا در اثر تغییرات جوی یا خودبه‌خود ظاهر می‌شود و در فارسی به آنها شکرک گویند و در ترکیب شیمیایی این مواد، قندهای مختلف و الکلهای پلی‌مرف دیده می‌شود.

کلمه هندی سرکرا Sarkara می‌باشد که در زبانهای فارسی (شکر) در عربی (سکر)، انگلیسی (شوکر)، فرانسه (سوکر)، یونانی (سکخرون)، لاتین (سکخروم) و ... وارد شده است.

برای تهیه منّ (شکرک) احتیاج نیست مانند تهیهٔ شکر و قند از چغندر یا نیشکر به تغییرات و تبدیلات شیمیایی متوسل گردید، بلکه تهیه آنها بطور مستقیم از گیاه می‌باشد.

شکرکها زیادند: بیدخشت، تباشیر، ترنجبین، سکرالعسر، شکرتیغال، شکر سرخ، شکرک زبان‌گنجشک، شیرزاد، گزانگبین، گزعلفی، شکرک زیتون، شکرک ارز (شجرةالقطران) و... که فقط اشاره مختصری به خواص آنها کرده به شرح بیشتر نوعی که مورد بحث است، می‌پردازیم:

بیدخشت یا بیدانگبین که در تابستان گرم از ساقه بعضی از درختان بید به‌دست می‌آید و در عربی به نامهای خلاف و صفصاف ثبت شده و نام فارسی از این جهت

---

۱ - قرآن مجید.

بیدخشت گذاشته‌اند که بعضی گویند خشت فارسی صمغ است و صمغ بید یا بیدخشت در کشور ایران نواحی شمال و جنوب به‌دست می‌آید به اسامی : فک ، فوکا ، فیکا ، فیک ، وی ، ویدار ، سوگوت ، بی، شویت و... .

بیدخشت ۱۷/۴۴ درصد قند احیاءکننده (دکستروز) ۵۰/۰۸ ساکاروز، ۱۳/۲۶ مواد محلول در آب و ۱۹/۲۰ درصد انبساط‌دهندگی (تخفیف حساسیت و انقباض و التهاب و درد بطور موضعی دارد) و درد سینه و سرفه و خشونت صدا و مجاری تنفسی و التیام اورام دهان و... می‌باشد.

تباشیر از نوعی نی به نام خیزران یا نی هندی که تا ۲۵ متر می‌رسد با سوزاندن آنها به‌دست می‌آید مسکن التهاب و عطش و استفراغهای صفراوی به عقیده‌ای از خواص آن است و برخی در ویار زنان مؤثر می‌دانند.

سکرالعشر برای درمان سرفه و استسقا و تنگی نفس است که روزانه ده مثقال مصرف می‌شود و در ایران به‌دست نمی‌آید و از یمن و حجاز آورده می‌شود و در ترکیب مواد شیمیایی آن مواد قندی و تانن (مازو) است و رنگ آن سفید یا خاکستری و گاهی سیاه می‌باشد.

شکرتیغال که در اثر سکونت سوسک مخصوصی بر خار ویژه‌ای به‌دست می‌آید و نامهای شکر تیغال، تیهال، سعال، خارخرو، کک، آرگا، قیپری، یکین، جرداب، جردامه، چردام، خشیر، اخشیر، شکره و اخینوس به آن داده‌اند و در نقاط مختلف ایران به فراوانی با گلهای گلوله‌ای مجتمع درُ انتهای شاخه با رنگ آبی و خوشبو می‌روید.

شکرتیغال ترکیب شده از ۲۴ درصد ترهالوز (قند تیغال که یک دی‌ساکارید غیر احیاء کننده متشکل از دو مولکول گلوکز می‌باشد) ۲۵ درصد سلولز، ۷/۵ نشاسته، ۱۸/۵ موسیلاژ (لعاب نباتی)، ۱۳/۵ مواد سفیده‌ای، ۲/۸ خاکستر و اندکی کلروفیل و چربی و تانن با خواص: رافع سوزش مری و خشونت سینه و درد سینه و سرفه و برای صاف کردن صدا و خستگی گلو و معده و لینت مزاج و امروزه نیز آن را داروی خوبی برای سینه می‌دانند.

شکر سرخ که برخی آن را جزء شکرکها نمی‌دانند به نامهای، شکر نیشکر، شکر مازندران که ساکارز قسمت اعظم آن را تشکیل داده و محتوی ویتامینهای گروه B و خواص آن می‌باشد.

شکر زبانگنجشک: که به‌صورت قطعاتی به‌فروش می‌رسد نوعی طعم و بویی شبیه عسل دارد که در آخر شیرینی اندکی تلخ مزه به نظر می‌رسد و نوعی که ریزتر و تندتر است و نوعی آخر که تخمیر نیافته و کمتر مصرف دارویی انسانی دارد و در ترکیب شیمیایی نوع اول که خالص‌تر است ۱۰ درصد آب، ۲/۲ گلوکز، ۲/۵ فروکتوز، ۵۵ مانیت، ۱۲ مانئوتتروز، ۶ مانئوتریوز، ۵٪ رزین و ۱/۵ درصد املاح مختلف و مقدار کمی فراکزینوزید با خواص مسهل ی (۳۰ـ۶۰ گرم در بزرگان، ۵ـ۲۰ گرم در کودکان) گزانگبین یا گز خوانسار یا گزانجبین یا خشک انجبین که از گز مخصوصی که در شوره‌زارها می‌روید به‌دست می‌آید و حشره‌ای به نام کوکوس مانی پاروس در ایجاد آن به‌وسیلهٔ نیش زدن دخالت می‌نماید.

برای به‌دست آوردنش پارچه‌هایی زیر بوتهٔ گسترده چوب به گیاه می‌زنند و آنچه در ده روز اول می‌ریزد زیاد و ناخالص است و بعد کم و خالص‌تر و همین گزانگبین است که در ساختن گزهای واقعی و اعلای اصفهان مصرف می‌شود.

در گزانگبین مقداری قند و موسیلاژ یافت شده برای نرم کردن سینه و لینت مزاج و شیرین کردن جوشانده‌های گیاهی و تنقیه به کار می‌رود.

گز علفی از نواحی درخت‌های بلوط به‌دست می‌آید که در لرستان مازو و کردستان برویان گویند و روزهای گرم به‌صورت رطوبت روی برگ‌ها ظاهر و به زمین یا در ظرفی که گذاشته‌اند می‌چکد بصورت تکه‌های سبز رنگ شکننده که ۵۳/۲ درسد ساکارز و ۱۹ درصد قند تبدیل یافته و ۱۰/۳ موسیلاژ و ۱۷/۵ ناخالصی و بقایای گیاهی دارد و برای رفع درد سینه و تنقیه به‌کار می‌رود.

در کتاب صیدنه ابوریحان بیرونی آمده است که مجاهد و شعبی گویند: منّ نوعی از صمغ زجاج و اهل تفسیر گویند: منّ چیزی است که از درخت بیفتد از هوا و طعم او

شیرین است.

و نیز چنین گویند که منّ «ترنگبین» است. در لغت عرب آقای فرّا گوید: هر چیزی که بر درخت «ثمام» و غیر آن بیفتد به شبه نم و طعم آن شیرین است و چون بیشتر شود منعقد شود به شبه «شکر» عرب او را منّ گویند.

و ابن ماسویه گوید: منّ «ترنگبین» است و او چیزی به شبه «نم» بر درخت گز بیفتد و بعضی ترنقبین گفته‌اند به شبه قبیطا و لون و سبز می‌باشد و معدن او در زمین مصطارون و ملازگرد بر درخت «مورد» فرود آید.

ابن ماسویه گوید: چون آفتاب گرم شود، به‌واسطهٔ حرارت از درخت و نبات و انواع میوه‌ها بخاری متولد می‌شود و متصاعد گردد لطیف به قوت ناری که از آفتاب متولد شده است و او را از زمین به هوا رسانیده است. او را در هوا بدارد و در مجاورت حرارت آفتاب عفونت و فساد او رفع شود و طبع او به شیرینی مبدل شود و غلظتی از او پدید آید و هر گاه که آفتاب غروب کند و به‌واسطه سردی جوهر آتش قصد مرکز خود کند و تعلق او از اجزاء آبی منقطع شود خاک و آب روی به انحطاط و هبوط آرند، زیرا که طبیعت هر یک از عناصر آن که چون اجزاء جزوی دیگر که با او مرکب شده است غالب شود آن غالب قصد مرکز طبیعی خود کند.

پس به این معنی ارضی و مائی قصد مرکز خود کنند و بر هر موضع که بیفتد از خاک و نبات و غیر آن. پس از انواع نبات هر چه را قوت (محافظت بود) محافظت کند و به‌تدریج کثافت در روی زیادت شود. و چون حلاوت و کثافت در روی تمام شود او را عرب «عسل الطل» و منّ گویند. و پارسیان او را ترنگبین گویند.

و هرچه از او بر درخت «بطم» و «بادام» افتد هم نیکو نبوَد و هر چه بر درختی افتد که به طبع و خاصیت نیک نباشد هم نیک نبود. به حسب اختلاف لغات در نام او اختلاف است. «الکماة بقیه المن» و این لفظ موافق است (مرآن) که از پیامبر اسلامﷺ در ذکر «کماة» آورده‌ایم.

ارجانی گوید: ترنگبین گرم است در درجهٔ اول و در خشکی حلق و سر و سینه و شش و سرفه را دافع است و نفخ شکم و باد را تحلیل می‌کند. این خاصیت در وقتی متقارب بود به حسب تفاوتی که در درختی باشد که ترنگبین افتاده است.[۱]

* مو

برگ مو برونشیت‌های مزمن را معالجه می‌کند و در مورد گریپ یا عفونت‌های روده، ضدعفونی کنندهٔ گرانبها و پُرقیمتی است. مقدار مصرفی آن طبق متد دکتر گیلوردهاوزر متخصص نامی غذاشناسی چهار گرم برگ خشک آن در یک لیوان آب‌جوش دم‌کرده دو تا سه فنجان در روز تجویز نموده است.[۲]

مو درختچه‌ای است که بوته‌اش دارای برگهای پهن و ساقه‌های نازک بلند که به مجاور خود می‌پیچد و بالا می‌رود، میوه‌اش که انگور است لیطف و شیرین، دانه‌های آن در خوشه قرار دارد، نارس آن ترش مزه و سبزرنگ است و آن را غوره می‌گویند.

در میان کُردان دم‌کردهٔ برگهای آن را برای رفع اسهال، زردی، نازائی زنان و آب غوره را برای تصفیه خون و آب انگور را برای دفع یبوست و درد مفاصل به مصرف می‌رسانند.[۳]

قسمت مورد استفادهٔ مو، برگ ، شیرهٔ گیاهی و میوهٔ آن است. برگ آن در طب عوام به‌عنوان تقویت دهنده، و در موارد اسهال مزمن، رعاف و غیره مصرف می‌شود.

طعم آن قابض و کمی اسیدی است و آن نیز به‌علت وجود تانن و بی‌تارترات پتاسیم موجود در آن است.

ساقهٔ این گیاه اگر قطع شود، شیرهٔ بی رنگ و زلالی از آن خارج می‌شود که سابقاً در بیماریهای جلدی مصرف می‌گردید.[۴]

۱- تحفه حکیم، ص ۶۷۱.   ۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۵.

۳- طب سنتی در میان کُردان، ص ۱۵۹

۴- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱.

دم‌کردهٔ برگ خشک درخت انگور (مو) به مقدار بیست و پنج گرم در یک لیتر آب در مورد اسهال، حبس البول و یرقان تعیین گردیده به شکل محلول ورم چشم را معالجه و درمان می‌کند.[۱]

قسمت‌های مختلف درخت انگور مصرف طبی دارد. برگ آن مقوی، قابض و مدر است. دم‌کردهٔ آن را در اسهال و شکم روشها، خونریزیها، اشکال در دفع ادرار، نقرس، یرقان، ناراحتی‌های بلوغ و یائسگی زنان و برافروختگی صورت مصرف کرده‌اند.

قطرات مترشح از شاخهٔ مو راکه پس از قطع، به‌دست می‌آید «گریهٔ مو» خوانده و در بیماریهای پوستی، تبخال و بیماریهای چشم موضعاً و در دفع سنگهای کلیوی به شکل خوراکی تجویز می‌کرده‌اند. انگور را در یبوست‌ها، التهاب معده و روده‌ها، سیاه سرفه، سل، خنازیر، نقرس و کم‌خونیها مفید دانسته‌اند.[۲]

گرد برگهای جوان و خشک شده مو، اثر زیاد در رفع خونرویها مانند خونریزیهای رحمی و خون آمدن از بینی دارد. شیرهٔ جوانه‌های تازهٔ مو را پس از تبخیر، به کمک الکل به‌صورت عصاره درآورده مجدداً تبخیر می‌کنند.

مصرف شیرهٔ پیچکهای جوان و سبز مو، در رفع خونرویهای داخلی، مخصوصاً اخلاط خونی، اسهال یا دسانتریهای خونی، در طب عوام معمول است.

گریهٔ مو در رفع بیماریهای جلدی و نیز مصارف داخلی جهت دفع سنگ کلیه مصرف دارد.[۳]

* موچه

موچه گیاهی علفی، دارای ریشه ضخیم، دراز منشعب و ساقه‌ای به طول ۵۰ تا ۱۰۰ سانتی‌متر یا بیشتر می‌باشد.

۱- سبزیها و میوه‌های شفابخش، ص ۱۹۷.

۲- لغت نامه دارویی قانونچه، ص ۱۶۸.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۵۴۰.

در دشت‌های مرطوب، کنار مجاری آب و نواحی سایه‌دار تا ارتفاعات کم می‌روید.

از مشخصات آن گیاه این است که برگهای بزرگ، بی کُرک، بیضوی، نوک تیز و به رنگ سبز مایل به خاکستری دارد.

گلهای آن کوچک و متعدد و میوه‌اش خورجینک، با ظاهری بیضوی مدور به طول ۲ میلی‌متر می‌باشد.

از تاریخچهٔ مصارف درمانی این گیاه و نمونه‌های دیگری که بدانها اشاره شد چنین استنباط می‌شود که از این گیاه و گونه‌های دیگر آن در قرون قبل جهت درمان هاری استفاده می‌شده است ولی مطالعات مختلف، این ادعا را وارد نمی‌دانست چون این گیاه دارای اثر ضد اسکوربوت، نیرو دهنده، مقوی، مدر و تصفیه کنندهٔ خون است.

در استعمال خارج اگر له شدهٔ آن بر روی زخم و جراحات قرار گیرد، اثر التیام دهنده ظاهر می‌نماید به‌علاوه چون قرمز کنندهٔ پوست بدن است، به منظور ایجاد قرمزی در پوست و توجه خون به نواحی سطحی بدن، در موارد سیاتیک، روماتیسم و دردهای عصبی از آن استفاده می‌کنند.

در مصارف داخلی، در رفع عوارض اسکوربوت، خنازیر، آب آوردن، اختلالات هضمی، حالات عصبی و هیستری توصیه گردیده است. جوشاندهٔ آن در استعمال خارج، سابقاً در بیماریهای پوستی مصرف داشته است. ضمناً در طب عوام بطوری که شهرت دارد از اعضای این گیاه جهت رفع ناراحتیهای قلبی، ورم لثه، دندان منشأکمبود یا فقدان ویتامین G و همچنین موارد مختلف دیگر استفاده درمانی به‌عمل می‌آید.

دم‌کردهٔ ۳۰ تا ۶۰ گرم برگ در یک لیتر آب یا ۱۵ تا ۳۰ گرم ریشهٔ آن در یک لیتر آب به مقدار نصف فنجان و سه مرتبه در روز به کار می‌رود. به منظور تهیهٔ لوسیونها و کمپرس، با تأثیر دادن آن به حالت گرم بر روی ناحیهٔ دردناک بدن در سیاتیک، استفاده می‌شده است.این گیاه در غالب نواحی ایران پراکندگی دارد. در منطقهٔ البرز، اطراف کرج، کرمان، لرستان، کوههای اراک، همدان، آذربایجان و اطراف مشهد و غیره می‌روید.[1]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۱۸۹.

* مورچه

مورچه حشره‌ای است از راستهٔ نازک بالان که تیرهٔ خاصی را به نام تیرهٔ مورچگان در این راسته به‌وجود می‌آورد. مورچه‌های یک لانه به سه دسته تقسیم می‌شوند. عده‌ای مورچهٔ کارگر (خنثی) و تعداد کمی از افراد یک لانه مورچه‌های نر و ماده هستند که دارای چهار بال نازک می‌باشند. بالغ بر ۲۰۰۰ گونه مورچه تاکنون در روی زمین شناخته شده است.[۱] مورچه به عربی نمل و به ترکی قاربیجه و به هندی چیونطی و بزرگ آن را چیونطا نامند.

بهترین آن بزرگ سیاه پردار است و همه اقسام آن گرم و خشک در سوم و با قوت سمیه است به قول نیاذوق مورچهٔ بزرگ سیاه قبرها را چون با سرکه ساییده بر برص لطوخ سازند بعد از تنقیه ازالهٔ آن نماید و خنازیر را نیز دفع کند.

به قول مهریارس چون مورچه را در روغن زیتون جوش دهند و آن روغن صاف کرده در گوش بچکانند رافع کری و ریاح و طنین آن است و چون بزرگ سیاه آن را صد عدد بگیرند و در نیم اوقیه روغن یاسمین انداخته سه هفته در آفتاب بگذارند بعد از آن بر قضیب و حوالی آن طلا نمایند نعوظ به سرعت آورد و عصب قضیب را سخت گرداند. خوردن یک درم آن مورث انبه است.

گفته‌اند چون کسی که خواهد چیزی در جایی گذارد و مورچه در آن نرود باید که در وقت گذاشتن جبس نفس نماید و نفس نکشد مورچه در آن نخواهد رفت مادام که دست دیگری بدان نرسد و از اسرار مکتومه است که خوردن آن مورث سحج و گاه قبض شکم نماید شربتی از آن ده عدد است و مصلح آن روغن آس و گویند خوردن آن موجب مغص و کرب و نفخ و ریاح و قراقر است و مصلح آن عسل و زیره است.[۲]

طلای مسحوق او مانع برآمدن موی چون بار اول قلع کرده باشند یک بار مالیدن رفع بروز او می‌کند.[۳]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ص ۴۴۲۷.
۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۱۱.
۳- تحفه حکیم، ص ۲۵۷.

* موز

موسی صنعانی گوید: حضور امام ابی‌الحسن ثانی علیه السلام در منی رفتیم ابـوجعفر را در روی پای خود نشانده و موز را پوست می‌کند و به ایشان می‌خوراند.[1]

ابی سامه گوید: وارد منزل امام صادق علیه السلام شدیم ظرف موز را به نزدیک مـا آورد و خوردیم.[2]

دانشمندان می‌گویند که موز تقویت کنندهٔ نیروی توالد است؛ زیرا این میوه از وجود املاح کلسیم، فسفر، پتاسیم، آهن و منیزیم غنی است که در تأمین مواد معدنی مورد نیاز بدن نقشی عمده دارد. به‌علاوه ویتامینهایی که در سایر میوه‌ها مـوجود است از قـبیل ویتامین A، B۱، B۲، B۶، C و P در آن نیز موجود است.

موز برای سوء هاضمه و یبوست و تقویت کودکان تجویز می‌شود و ارزش غذایـی موز از لحاظ پیریدوکسین برابر یک جگر گوساله است و ارزش غذایی ویتامینهای گروه B آن را ملاحظه فرمودید که بالا است.

مواد بیاض البیضی موز آلرژی ایجاد می‌کند و چون کلسترل و سدیم آن کـم است برای کسانی که ناراحتی قلبی و کلیوی دارند مفید است. آهن موز دو برابر آهن در یک سیب و به آسانی مبدل به هموگلوبین می‌شود و آدمی را از کم‌خونی نجات می‌دهد.

موز به‌واسطهٔ اینکه ویتامینهایش غلیظ و متراکم نیست امتیاز دارد. وقتی پوست موز خال سیاه پیدا کرد، علامت آن است که مقداری از قند خود را از دست داده است.

به کودکان مبتلا به سوء هاضمه می‌توان موز داد. ارزش غذایی موز از لحاظ فسفر و آهن و کلسیم برابر ۴۰ گرم آرد سفید گندم می‌باشد، در صورتی که ید و کلر موز سه برابر ید و کلر آرد مذکور است و مس آن چهار برابر و منیزیم آن پنج برابر است. موز قلیائیت خون را بالا می‌برد.

موز خشک شده ویتامین C خود را از دست داده و فقط موز سبز و سیاه شده را نباید خورد.

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۴.

۲- محاسن، ج ۲، ص ۵۵۵.

بطورکلی موز بر دو قسمت است: نرم و سفت، نرم نوعی است که هم اکنون در ایران به فروش می‌رسد و نوع سفت که خرد و آرد کرده در آمریکای جنوبی از آن نان تهیه می‌نمایند.

برگ درخت موز پهن و دراز و به برگ اختر می‌ماند و از روییدنیهای گرمسیری است. اندک غذا دهد و ملین است. زیاد خوردنش بندآور است و در بعضی مزاجها صفرا و بلغم زیاد کند. داروی سوزش سینه و گلو است. بر معده گران است، ادرار بول کند، با گرده سازگار است و آب پشت را بیفزاید.[۱]

موز سرشار از ویتامین‌های A , B , C و قند به مقدار ۸۰ درصد تانن می‌باشد و نیز دارای آهن، فسفر، منیزیم، سدیم، پتاسیم و روی می‌باشد. برای اشخاصی که درد مفاصل دارند تجویز گردیده است.

اگر موز خوب جویده نشود در معده تخمیر شده، تولید گاز می‌کند باید خوب جویده شود برای کسانی که درد کلیه دارند باید مصرف کنند.[۲]

* موز بهشت

میوهٔ آن به شکل خوشهٔ فشرده متشکل از دهها موز درمی‌آید. ترتیب باردهی آن به این نحو است که پس از باردهی برگها و ساقه از بین می‌روند و از قسمت زیر زمینی گیاه یک ساقهٔ دیگری متشکل از برگها خارج می‌شود که آن هم پس از میوه دادن به نوبهٔ خود از بین رفته جای خود را به ساقهٔ دیگری می‌دهد.

تکثر موز از طریق پاجوشهایی است که از ریشهٔ آن می‌زند و همین که این پاجوشها به ارتفاع ۸۰ سانتی‌متر رسیدند آن را جدا کرده و فاصله ۲ـ۳ متر دورتر از بوتهٔ مادر می‌کارند. موز بومی مناطق حاره خاور دور است و در جنوب ایران نیز ارقامی از آن کاشته می‌شود. میوهٔ موز میوه‌ای است استوانه‌ای، دراز، قوسی، بسته به نوع موز به قطر ۳ـ۱۲ سانتی‌متر و به طول ۵ـ۳۰ سانتی‌متر.

۱- قانون در طب، ص ۲۲۹.　　۲- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۲۳.

در میوهٔ موز معمولاً دانه رشد ننموده و وجود ندارد، از نظر نسبت پوست و گوشت میوه معمولاً در حدود ۴۰ درصد از موز را پوست و ۶۰ درصد را گوشت تشکیل می‌دهد.

ترکیب شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی طبق تحقیقاتی که مؤسسهٔ ملی قلب به‌عمل آورده در موز دو مادهٔ عامل شیمیایی بسیار مقتدر به نام سروتونین (که عضلات نرم روده‌ها را تحریک می‌کند) و نوراپینفرین که برای معالجهٔ برخی انواع بیماریهای قلبی به‌کار می‌رود، وجود دارد.

خواص و کاربرد:

در طب سنتی هند موز نارس قابض است. علاوه بر دو مادهٔ عامل مهم به نامهای سروتونین و نوراپینفرین که فوقاً ذکر شد در موز مادهٔ دوپامین و یک کاتچورامین نامشخص وجود دارد.[1]

* موسیر

گیاهی است از تیرهٔ سوسنی‌ها شبیه سیر که ریشه‌اش فقط یک پیاز درشت است. برگهایش باریک و دراز و گلهایش بنفش مایل به قرمزند. گل آذینش خوشهٔ ساده است.

در حدود ۴۰ گونه از این گیاه شناخته شده که همه در نواحی معتدل و مناطق بحرالرومی می‌رویند. برخی از گونه‌های موسیر را در باغ به‌عنوان گل زینتی نیز می‌کارند.

پیاز این گیاه خوراکی است و در ترشی‌ها و اغذیه به‌کار برده می‌شود و بویش از سیر کمتر است. در تداوی جهت از بین بردن انقباضات دردناک معده و روده تجویز

۱- معارف گیاهی، ص ۲۱۶.

می‌شود.[۱]

موسیر پیازی کوچک و خوردنی که شبیه پیاز نرگس، برگ آن شبیه برگ تره و گلش مانند بنفشه می‌باشد.

خواص درمانی:

بادآور است، بر روی لکه‌های سیاه صورت مالیده و در مقابل آفتاب نشسته، سودمند است. اثر زخم را برده و دهان و زبان را زبر می‌کند. آن را با زردهٔ تخم مرغ و سکنجبین بر زگیل مالیده، جهت علاج زخمهای شیری سودمند است.

ضماد موسیر با سرکه را برای چربی وسط ماهیچه و درد مفاصل و نقرس به‌کار می‌برند. اگر موسیر را تنها ضماد کنند، برای پیچش عصب، ترکهای ناخن و گوش مفید است.

جهت علاج شوره و چرکهای سر با زردهٔ تخم مرغ مخلوط و بر سر مالیدن مفید می‌باشد.

موسیر سرخ و شیرین با معده سازگار است و ضماد آن با عسل درد معده را تسکین می‌دهد ولی جهت مداوای درد معده موسیر تلخ بهتر است.

موسیر غذا را هضم می‌کند و اگر خام آن هضم نشود درد و پیچ شکم و نفخ ایجاد می‌کند.[۲]

* بصل المسک ؛ بصل الذئب

گلهای آن بر دو نوع، یکی سترون و دیگری زایا می‌باشند. گلهای زایا که در قسمت پایین محور گل قرار دارند، به رنگ مایل به زیتونی یا قهوه‌ای روشن ولی گلهای سترون به رنگ آبی مایل به بنفش‌اند. این گیاه و گونه دیگری از آن به نام Muscari racemosum Milll می‌باشد.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ص ۴۴۳۵.

۲- قانون در طب، ص ۸۹.

این دو گیاه مذکور اثر قی‌آور و مدر دارند ولی چون آنها را مخلوط با انواع مشابه و غده‌دار به مصرف می‌رسانیده‌اند، قبول اثرات درمانی مذکور، صحیح به نظر نمی‌رسد.

گونهٔ M.comosum در نواحی شمالی ایران و گونهٔ دیگر در منطقهٔ وسیعی از نواحی غربی ایران، همچنین در دامنه‌های البرز می‌روید.[۱]

* موگه

تصفیه‌کنندهٔ خون، مقوی قلب و قی‌آور است. مقدار استعمال آن در حملات عصبی قلبی ۲۰ تا ۳۰ قطره در روز به‌صورت تنطور است. گلهای موگه را نباید در اطاق خواب یا اطاقهای در بسته گذاشت، زیرا تولید ناراحتی‌های عصبی می‌کند. و همچنین نباید به بچه‌هایی که سن‌شان کمتر از چهار سال است موگه بخورانید. گرد موگه برای بند آوردن خون دماغ مفید است.

* مهرگیاه

گیاهی است از تیرهٔ بادنجانیان که علفی است و غالباً آن را یکی ازگونه‌های گیاه بلادن محسوب می‌دارند. این گیاه دارای ریشهٔ ضخیم و گوشتدار و غالباً دو شاخه است و شکل ظاهری ریشه شباهت به هیکل آدمی دارد(تنه و دو پا).

گونه‌های مختلف این گیاه در سواحل رودخانه‌های مناطق بحرالرومی به فراوانی می‌رویند خصوصاً در سیسیل و کالابر. اثر دارویی و درمانی این گیاه کاملاً شبیه گیاه بلادن است ولی با اثری شدیدتر.

گیاهی است از تیرهٔ بادنجانیان که پایا است و ارتفاعش بین یک تا یک متر و نیم است و در اماکن مرطوب و سایه‌دار مناطق مختلف کرهٔ زمین بخصوص نواحی مرکزی آسیا و جنوب اروپا وکریمه و قفقاز و آسیای صغیر و ایران به حالت وحشی و خودرو می‌روید. ریشه‌اش دراز و منشعب به تقسیمات دوتایی شبیه گیاه قبلی و حنایی رنگ است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۲۶.

میوه‌اش به بزرگی گیلاس است. قسمتهای مورد استفادهٔ این گیاه برگ، ریشه و دانهٔ آن است. قسمتهای مختلف آن شامل آلکالوئیدهای مهمی نظیر آتروپین، هیوسیامین، بلادونین، آتروپامین و آسپارازین می‌باشد.

این گیاه در نواحی شمالی و شرقی ایران به فراوانی می‌روید و در تداول عامه بیشتر به مردم گیاه موسوم است.[1]

گیاهی علفی، عاری از ساقه و دارای ریشهٔ قوی و منشعب به دو شاخه است.

برگهای پهن و بزرگ دارد که از ناحیه یقه خارج گردیده، سطح آن را کاملاً می‌پوشاند. گلهای آن که در وسط برگها ظاهر می‌گردد، به رنگ سفید مایل به سبز است. میوه‌اش گوشتدار، به رنگ زرد و به بزرگی یک سیب می‌باشد.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، ریشهٔ آن است که مجموعاً دارای ظاهر یک انسان آویخته است. به رنگ قهوه‌ای، بوی تهوع‌آور، طعم تند و زننده دارد. کلیه قسمتهای گیاه نیز دارای اثر مخدر و خطرناک است.

ترکیبات شیمیایی:

قسمتهای مختلف این گیاه دارای الکالوئیدهایی است که مقدار آنها مجموعاً به ۰/۳۷ درصد می‌رسد.

قسمت اعظم این الکالوئیدها را نیز هیوسیامین تشکیل می‌دهد که توأم با مقدار کمی هیوسین و الکالوئید دیگری به نام ماندراگورین است. عده‌ای الکالوئید اخیر را محلولی از هیوسیامین و هیوسین می‌دانند.

خواص درمانی:

قسمت مورد استفاده این گیاه به‌علت دارا بودن هیوسیامین و هیوسین، اثر باز کنندهٔ مردمک چشم دارد. سابقاً از آن به‌عنوان نیرو دهنده قوه باه استفاده به‌عمل می‌آمده است. قدما آن را به‌عنوان مخدر به‌کار می‌برده‌اند. این گیاه در ایران نمی‌روید (در بعضی

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۴۶۷.

کتب به نام مهرگیاه، وارد گردیده است).[۱]

تراوش مهرگیاه با عسل آب خفیف تناول شود، مراره و بلغم را بیرون می‌دهد اما اگر از یک اوقیه بیشتر باشد سمّ است. اگر آن را با گوگردی که آتش ندیده مخلوط کنند و فرزجه شود، خونریزی زهدان قطع می‌شود.

کسی که از مهرگیاه مسموم می‌شود عوارض هفتگی زهدان در او پیدا می‌شود و گونه‌اش سرخ گردد و چشمش بالا آید و باد می‌کند و توگویی مست است. در این حالت، علاجش روغن و عسل است و اگر استفراغ کند مفید است.[۲]

* میخک

میخک گیاهی است دارای شاخه‌های بلند و برگهای باریک و دراز، گلهایش درشت به رنگهای سرخ و بنفش و سفید در سر شاخه‌ها می‌روید و اقسام مختلف دارد، یک قسم آن بوته‌اش کوچکتر و دارای گلهای ریز و خوشبو، قسم دیگر آن دارای گلهای ریز بی بو است. در میان کردها از آن برای تسکین درد دندان استفاده می‌کنند.[۳]

میخک درختچه‌ای است که همیشه سبز است و در جزایر ملوک و آنتیل می‌روید و آن را در همان حال غنچه بودن می‌چینند و در آفتاب خشک می‌کنند.

میخک دارای بوی معطر و طعم تند و سوزنده است. در اغذیه آن را به‌عنوان ادویه استعمال می‌کنند. و چون دارای خواص مقوی، هضم کننده و معطر است، در طب پودر و تنطور آن را استعمال می‌کنند. اوژنول یا اسانس میخک مایع معطر و ضدعفونی و بی‌حس کننده است که برای دفع دردهای دندان و نیز رفع درد وقتی که مینای دندان فاسد شده و به عصب رسیده است و نیز در مورد بیماری سل آن را استعمال می‌کنند.[۴]

صباح بن محارب گوید: نزد ابی جعفر ابن الرضا(امام محمد تقی علیه السلام) بودم، گفتند: باد خبیث شبیب بن جابر را زده صورت و چشمهایش کج شده است. امام فرمود: پنج مثقال

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۴۶۵.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۷۶.

۳- طب سنتی در میان کردان، ص ۱۶۱.

۴- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۹.

میخک در یک قنینه (خُم) خشک می‌گذاری و سر آن را محکم می‌بندی، سپس به روی آن گل مالیده در تابستان به اندازهٔ یک روز و در زمستان دو روز در برابر آفتاب می‌گذاری بعد آن را بیرون آورده نرم می‌کوبی، سپس آن را با آب باران تر می‌کنید مانند مالیدن عطر بر لباس بعد آن شخص به پشت می‌خوابد و این میخک کوبیده را بر آن طرف کج می‌مالند و تا آن‌وقت می‌خوابد که میخک خشک شود و پس از اینکه خشک شد خدا آن باد را برمی‌دارد و بر حالت اولی برمی‌گردد. صباح بن محارب گوید: رفیقان ما رفتند و این مژده را به شبیب بن جابر دادند، او نیز با آنچه امر کرده معالجه کرد و به بهترین حال به یاری خدا، برگشت.[۱]

میخک را به عربی قرنفل می‌گویند. میخک دارای بوی معطر و طعم تند و سوزنده‌ای است که آن را در اغذیه و دارو به‌کار می‌برند. میخک مقوی، هضم کننده، ضدعفونی و بی‌حس کننده است که از این جهت برای رفع درد دندان مؤثر و برای بیماری سل نیز خوب می‌باشد. میخک را به انگلیسی CLOVES و OGINIA CARYOPHLLATA می‌نامند و مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و خشک است و نافع بوی بد دهان، ضعف معده، جگر و طحال، سودا، قی، ضعف لثه و دندان، بادهای درونی، سکسکه، قولنج، سل و سرمه‌اش مقوی چشم است. میخک دارای مادهٔ اوژنول می‌باشد.[۲]

به فارسی و ترکی میخک می‌نامند و آن شکوفهٔ درختی است و اصل نبات او معلوم نیست و احدی مشاهده نکرده و مخصوص جزایر چین است که از ساحل دریا جمع می‌کنند و قسم نر او به شکل دانهٔ زیتون و قسم مادهٔ آن به شکل یاسمین است و سیاه تند بوی و با عطر قوی و تلخ در سوم گرم و خشک، مفتح، محلل، مقوی دل، معده، جگر، اعضای باطنی، دماغ، باه، هاضمه و مفرح و رافع قی می‌باشد.[۳]

گیاهی است یکساله که دارای برخی گونه‌های پایا نیز می‌باشد. برگهایش کشیده و نوک تیز و گلهایش معمولاً قرمز یا صورتی می‌باشد. یکی از گلهای زینتی است.[۴]

۱- طب الائمه، ص ۷۰.
۲- تحفه حکیم مؤمن، ص ۲۰۲؛ المفردات، ص ۴۵۰.
۳- تحفه حکیم، ص ۲۰۲.
۴- فرهنگ داروها، ص ۳۰۰.

* میعه

میعه عصارهٔ درختی است که منبت او در روم است و میعه دو نوع است. نوعی از او میعهٔ سایل است و این نوع را عسل لبنی گویند و بعضی از او سپید و بعضی سرخ باشد. و نوع دیگر را میعهٔ یابسه گویند، یعنی میعهٔ خشک و او پوست نباتی است که به تازی او را لبنی گویند و درست آن است که لبنی نام درختی است. و میعه چیزی است که به شبه صمغ از او سیلان کند. و سیلان و میعان یکی است. در لغت عرب میعهٔ یابس به لون سرخ است و خاک خام است و در طعم او شیرینی به‌هم آویخته است. ابوجریح گوید میعه صمغ درختی است و او را با پوست از درخت جدا کنند و فشار دهند و آنچه از او به‌مجرد فشردن بیرون آید او را میعهٔ سایله گویند.[1]

عبدالله و حسین پسران بسطام گویند: احمد بن ریاح طبیب گوید: داروی ذیل را بر امام عرض کردم برای درد پشت و شکم راضی شد.

فرمود: لبنی عسل خشک و ریشهٔ انجدان از هر یکی ده مثقال و از افتیمون دو مثقال هر یکی را جداگانه کوبیده از یک پارچهٔ ابریشم و غیره صاف می‌کنید جز افتیمون که آن احتیاج به صاف کردن ندارد، بلکه تنها نرم کوبیده و همهٔ اینها با عسل کف گرفته شده خمیر می‌کنند و موقع خواب هر شب دو مثقال با آب گرم سرد شده می‌خورند.[2]

* میمون

میمون پستانداری است از راستهٔ پریماتها (نخستینیان) و از دستهٔ میمون‌ها که به‌واسطهٔ داشتن صفات تکاملی بیش از سایر پستانداران (باستثنای انسان) متمایز است.

اغلب گونه‌های آنها بدون پوزه‌اند و دارای پستانهای کاملاً سینه‌ای مشخص هستند.

میمونها معمولاً به زندگی روی درخت عادت دارند و شکل دست و پای آنها شبیه دست انسان است و چون انگشت شست پاهای آنها مانند انگشت شست دست در

۱- فرهنگهای علمی و فنی، ص ۳۸۴.

۲- طب الائمه، ص ۷۸.

مقابل سایر انگشتان قرار گرفته می‌توانند مانند دست‌ها اشیا را بگیرند.[۱]

بعضی نسناس را نیز از قسم میمون شمرده‌اند. در کشورهای غربی، چین و غیره اقسام دیگری نیز وجود دارد.

در مزاج و خلقت و اکثر حالات قابل تعلیم است و اطبا اکثر دوای مجهول الخاصیت راکه می‌خواهند تجربه نمایند که سمّی است یا غیر سمّی اولاً او را می‌خورانند به همان سبب مناسبت به مزاج انسان مزاج آن گرم و خشک است. خون آن جهت منع رویـیدن موی مجرب نوشته و خوردن آن گرماگرم باعث گنگی زبان در ساعت و از خواص آن‌که چون پوست بوزینه بر درخت ثمردار که آن را خوف سرمازدگی باشد ببندند مانع از آن آید و چون از پوست آن غربال سازند و هر غله راکه در آن بریزند از آفات ملخ محفوظ می‌ماند و گفته‌اند که میمون چون طعام مسموم را ببیند فریاد می‌زند و می‌ترسد.[۲]

* مشک

ضرب المثلی است که می‌گوید:

همانطوری که هرگز راز عشق پنهان نمی‌ماند همراه بودن مشک به خاطر بوی خوش آن به دنبال هر کس پنهان نمی‌ماند. پس هم مشک و هم عشق همچون ماه در آسمان از نظرها پنهان نمی‌ماند، اما به دلیل آنکه در زمانهای قدیم هم مشک و هم عشق عام بود ضرب المثل بالا را در این باب آورده‌اند.

اگر زحمات بی‌دریغ مردم چین نبود هرگز مشک در حال حاضر وجود نداشت، اما به دلیل همت این مردم از این مادهٔ گرانبها که در حیات نعمت بزرگی است از آن حفاظت شده است.

مشک دارای صفاتی است، از جمله آن‌که یکی از بزرگترین اعجوبه‌های قدرت است و دیگر بوی خوش آن می‌باشد که در افعال و استعمال طب بسیار حیران کننده است. به همین سبب است که از زمان قدیم تا به حال قیمت ایـن مـاده افـزایش یـافته است، و

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۵۰۸.

۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۶۶.

همچنین به‌علت نایاب بودن آن قیمتش حد و حسابی ندارد، ولی برای صاحبان ذوق اگر مثقالی از این ماده را هزاران تومان قیمت بگذارند باز در مقابل مشک مبلغی بی‌ارزش است و برای خرید آن آماده هستند.

در تاریخ هندوستان همچنان که خوانده‌اید، آورده‌اند که:

بعد از آنکه پادشاه همایون از شیر شاه شکست خورد و به سوی ایران رهسپار گردید، خداوند به ایشان پسری عطا نمود که اسمش را اکبر نامیدند. بعد از تولد طفل به خاطر به دنیا آمدن بچه‌اش شادمان و به دلیل شکستش پریشان بود. وقتی بزرگان برای مبارکباد به حضورش آمدند وی هیچ چیز نداشت که به‌عنوان هدیه به آنها ببخشد تا آنکه به یاد آورد که مقداری مشک دارد. پس آن را در بین حضار تقسیم کرد و یکی از آنها رو به همایون کرد و گفت:

امید دارم همچنان که با عطاء این مشک گرانبها در بین ما و اطراف ما را بوی دل‌انگیزی فرا گرفته است اسم کودک تو همچون مشک در سراسر دنیا پخش شود. به خاطر این دعا بود که خداوند دعای وی را مستجاب کرد و کودک همایون بعدها به اکبر اعظم لقب یافت که در سراسر دنیا اسمش پخش شد و تاریخ او را به نام اکبر اعظم می‌شناسد و اروپا از او به نام اکبر دی گریت یاد می‌کند.

در تبت و نپال و چین و سلسله جبال گلگت (پاکستان) یک آهوی مخصوص وجود دارد که این آهو دارای جثه‌ای کوچک و همچنین قد کوتاهی می‌باشد همچون غزال. جنس نر این قسم از آهو دارای کیسه‌ای در جایگاه ناف می‌باشد که پر از مشک است به نام مشک نافه. شکارچیان این آهور را شکار می‌کنند تا این کیسه را بگیرند و مشک آن را به قیمت خوبی بفروشند.

به دلیل خواستن بیش از حد این مشک از طرف طرفداران آن و بر اثر کثرت شکار این نوع آهو، در حال حاضر این قسم آهو کمیاب یا ناپیدا می‌باشد. به همین خاطر در جنگلهای دور افتادهٔ نپال تعداد قلیلی از این آهو وجود دارد ولی در گلگت مشک خالص وجود ندارد.

فروشندگان مشک، مشک اصل را به همراه چیز دیگر به خریداران عرضه می‌دارند یعنی مشک خالص در بازار به فروش نمی‌رسد، بلکه چیزی شبیه به مشک فروخته می‌شود.

مشک در دنیای طب و تمام طریقه‌های علاج از مقام و منزلتی خاص برخوردار است، چون طب شیلی، طب یونانی، هوموپتی، آیورویدک، طب چین و غیره، مشک از اهمیت خاصی برخوردار است که به‌عنوان یکی از داروهای قیمتی و مهم تلقی می‌شود.

در طب یونانی مزاج مشک‌را دردرجهٔ دوم خشک ودر درجهٔ سوم‌گرم می‌گویند. برای تقویت قلب و مغز چیز بی‌نظیری است برای حواس ظاهری و باطنی خیلی مفید است.

علاوه بر این امراض کلیه و قلب و تسهیل ولادت این دارو خیلی مهم است. در طب یونانی در بیشتر مرکبات مشک، جزئی مهم می‌باشد برای امراض قلب و برای تقویت اعضای رئیسه یک داروی معروف وجود دارد که اسم آن دواءالمسک می‌باشد که جزء اعظم این دارو را مشک تشکیل می‌دهد (در عربی مشک و مسک گویند).

مشک در رشتهٔ ادویه سازی یک اهمیت دیگری دارد، چراکه مشک برای اعضای رئیسه دوائی مقوی است، علاوه بر آن افعال دیگر ادویه را مستعد و تیز می‌کند و محافظی است برای دیگر ادویه، اثرات داروهای دیگر را هم استوار و هم اضافه می‌کند.

در طب چین (که قدیمی‌ترین طب در دنیا است) مشک برای بیهوشی هم استشمام می‌شود و هم از راه دهان خورانیده می‌شود. محرکی برای اعصاب و اعضای رئیسه است که تسلیم می‌کنند در صرع و هستریا به‌عنوان دارو استفاده می‌شود علاوه بر این برای تشنج و حبس دم (سبب امراض بلغم)، زخم هاویه به‌خصوص زخمهای استخوانی دائمی برای علاج استفاده می‌شود.

در طب شیمی و همویوپتی به شکل محلول (تنتور) در علاج امراض متعدد استفاده می‌شود ولی استعمال بنیادی این ماده در همان طب یونانی به‌کار می‌رود.

همان‌گونه که اشاره شد عده‌ای زیاد خواستار مشک بودند به همین دلیل آهوانی را که مشک داشتند شکارچیان با بی‌رحمی شکار می‌کردند و کم کم نسل آهوان رو به

کاهش می‌رفت تا آن که معالجین چینی به‌علت احتیاج مبرمشان به مشک و نایاب شدن آن بسیار رنج بردند، پس به فکر افتادند که از نسل آهوی مشک‌دار محافظت نمایند و دیگر سعی کردند که آهوانی را که دارای مشک هستند در یکجا جمع و نسل آنها را افزایش دهند و هدف دیگر آنها این بود که آهو می‌تواند بدون آنکه بمیرد مشک را به آنها بدهد بدون آنکه او را بکشند یعنی با پرورش این نسل بدون کشتن آنها مشک را از آنها بگیرند.

و فکر آنها این بود که از یک آهو چند بار مشک بگیرند. قبل از این برای گرفتن یک کیلوگرم مشک صد و چهل آهوی نر را ذبح می‌کردند در سال ۱۹۵۸ میلادی اولین جایگاه برای آهوان در سلسله جبال تاپییه توسط کارکنان سازمان خرید و فروش پزشکی هیوشان وانهویه در این مکان ساخته شد.

چین شاوچنگ به اتفاق هفت تن دیگر و با کمک شکارچیان منطقه چند آهو را در جایگاه مخصوص جمع آوری کردند فکر آنها این بود که به دلیل وجود جایگاه طبیعی که هم آب و هم درخت در آن فراوان است آهوان در آنجا به آزادی زندگی می‌کنند و نسل آنها پرورش یابد، ولی این خیالشان اشتباه بود، در مدت سه سال عده‌ای از آهوان خود به خود از بین رفتند، عده‌ای دیگر به سیمهای خاردار دور جایگاه برخورد کرده و مُردند، عده‌ای دیگر با همدیگر جدال کرده و زخمی شدند و مُردند بعد از این اتفاق، این گروه دور هم جمع شدند تا علت این حادثه را بیابند و بعد از مشورتها، به این نتیجه رسیدند که این سبزه و گل و گیاهی که در چراگاه بود محوطه‌ای نمی‌تواند باشد که آهوان مشک‌دار را پرورش دهد چرا که بعد از چند ماه آنها را به جایگاه منتقل کردند آهوان کم کم از نزدیک شدن به انسانها ترسی نداشتند و نگهبانان آزادانه در جایگاه آهوان رفت و آمد می‌کردند و غذا را با دست خود به آهوان می‌دادند و به شکل گروهی زندگی کردن را یادگرفتند و کم کم به‌صورت آهوی اهلی درآمدند، ولی چند ماه بعد یک مسأله پیدا شد که بیشتر آهوها یا غذا خوردن را ترک کردند یا آنقدر غذا کم می‌خوردند که وزن آنها کم می‌شد بطوری که چند آهو از گرسنگی شدند.

«چن» و رفقای آنها دوباره با شکارچیان رابطه برقرار کردند و سبب این بیماری را

پرسیدند. با زحمت و دقت زیاد معلوم شد که در این جنگل بیست قسم گیاه وجود دارد که جزو غذای این آهوان هستند که آن گیاهان نه تنها صحت را شامل می‌شدند بلکه برای نشو و نمو آنها احتیاج بودند. سبب این بیماری بر کارکنان معلوم شد آنها به بیابانها رفتند و گیاهان را پیدا کرده و آوردند و گیاهان را در چراگاه کشت کردند. به زودی گیاهان کشت شدند مطابق توقع آنها آهوان خوب شده و سلامتی به آنها بازگشت.

مشکل‌ترین و پیچیده‌ترین مسأله که برای پرورش آهوان در آن چراگاه بود حل شد.

مرحلهٔ دوم، نسل کشی بود. با یک شکارچی چهل ساله مشورت کردند و با مشاورهٔ او کار را شروع کردند و کیفیت کار بدین طریق بود که از ۹ آهو شروع به نسل کشی شد که از ۹ تا به بیش از صد تا آهو رسید یک سال از سن آهوی نر می‌گذرد تولید و پیدایش مشک در آن کیسه شروع می‌شود وقتی سن آهو سه سال می‌شود نافه در آن آهو پر شده و بالاخره قابل استفاده می‌شود توی همین سن آهو را گرفته و مشک را جمع می‌کنند.

شکارچیان خیلی بی‌رحمانه مشک را از آهو می‌گرفتند چرا که فکر آنها این بود که بعد از گرفتن مشک آهو دیگر زنده نمی‌ماند به همین خاطر آنها را زنده ذبح می‌کردند و بعد مشک را از آهو می‌گرفتند ولی کارکنان آن جایگاه یقین داشتند که این عقیده اشتباه است بعد از مشک باید آهو زنده باشد تا بتوان چند بار از یک آهو مشک گرفت. برای تصدیق این حرف آنها با شکارچیان سابقه‌دار رابطه برقرار کردند بالاخره یک شکارچی پیر این حرف را تصدیق کرد.

او گفت که یک بار من آهوی جوانی گرفته بودم و نافهٔ آن را درآورده بودم مقدار آن مشک ۰۲ اونس بود بعداً من یک نشان به آن آهو زدم و او را آزاد کردم تقریباً دو سال گذشت یک روز من آهویی شکار کردم همان آهویی بود که نشان مرا داشت دوباره کیسه را که باز کردم در آن مشک مجدداً جمع شده بود. مشک را وزن کردم ۰۴ اونس بود پس ثابت شد که می‌تواند به این طریق عمل کند و مشک را گرفته و باز مجدداً مشک حاصل کند. پس، از هر آهو توانست به دفعات متعدد مشک بگیرد.

نتیجه گیری:

اگر در تمام مناطق دنیا که آهوان مشک‌دار باشد می‌توان از روش بالا برای بهره‌برداری بیشتر استفاده کرد بدون آنکه هیچ گونه ضرری به آهو برسد.

حــرف

ن

* ناشف (بسّد)

بسّد را به عربی ناشف می‌نامند و آن سنگی است سرخ و سوراخ‌دار که از خلیج فارس می‌آورند و آن را ریشهٔ مرجان گویند. طعم آن بی مزه است. مزاج آن سرد در درجهٔ اول و خشک در درجهٔ دوم می‌باشد.

جابربن حیان در رسالهٔ خود از بسّد نام آورده است. بسّد، مرجان، حجر شجری.

پایهٔ آهکی مرجان قرمز CORAIL ROVGE که جزو احجار کریمه است و در جواهرسازی مورد استعمال دارد.[1]

به عربی ناشف سنگی است سرخ و سوراخ‌دار که از خلیج فارس می‌آورند وآن را بیخ مرجان گویند. ذائقه: بی‌مزه. مزاج: سرد یک درجه خشک دو درجه. بدلش: دم‌الاخوین و برای حبس خون می‌باشد مقدار خوراک: از نیم تا یک گرم است. مصلحش کتیرا و طباشیر می‌باشد.

بسد «بدل مرجان» روایت از جابر بن حیان به عربی نأشف و قرفه نامند صاحب جامع از ارسطاطالیس نقل کرده که بسد و مرجان حجر واحد است غیر آن که بسّد بیخ

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۱ و ۳، ص ۳۹۹۴ و ۵۳۳.

متخلخل سوراخ‌دار است و مرجان منبسط می‌شود و چنانچه شاخهای درخت منبسط می‌گردد در مثل شاخها متفرق می‌شود وصاحب مخزن ذخیره می‌نویسد: آنچه مشهور است که بسّد بیخ مرجان است صحت ندارد، بلکه سنگی است سرخ و دارای سوراخهای زیاد مانند: خانهٔ زنبور ولی سوراخهای این از آن باریکتر و سخت‌تر و در سواحل دریای عمان و یمن و فارس و غیره در زیر آب پیدا می‌شود. و ابن سمجون گفته که بسّد آن نبات بحری است و در جوف دریا می‌روید و چون از دریا برآورند و هوا به آن برسد سخت می‌گردد.

بهترین نوع آن سرخ شیع اللون مثل شنگرف متساوی الاجزا بسیار شاخهایش صلب شفاف بی‌رنگ است سرد و خشک است وآن قابض و مجفف است[1].

بسد: به‌تخفیف سین اسم خیری احمر است و به سین مشدده بلغت هندی اسم مرجان است و به فارسی بیخ مرجان و به عربی مرجان را قرول نیز نامند و معرب از قروالیون یونانی است و بیخ مرجان را به عربی نشف نامند

خواص:

مقوی و مفرح قلب، قابض، حابس دم، مجفف، جلا می‌دهد با روغن بلسان مخلوط نموده درگوش چکانیده مسکن دردگوش است برای قوت چشم بسد را سرمه می‌کنند، گرد بسد سوخته در صاف کردن دندان استفاده می‌شود سیلان خون را در هرکجای بدن می‌بندد عین بواسیر خونی نفث الدم، اسهال خونی را نافع است در خفقان و وسواس هم مفید است. در بعضی از مرکبات یونانی که مخصوص اعصاب است این را مشمول نموده‌اند بعضی اطبا این را بیخ مرجان قبول نمی‌کنند[2].

برای کلیه ضرر دارد، مصلحش: کتیرا و طباشیر، بدلش: دم‌الاخوین، مقدار خوراک: چهارگرم، نفع خاص: مفرح و مقوی قلب[3] نسخه‌ای به‌نام جواهر مهره مقوی قلب و

۱ـ محیط اعظم، ج ۱، ص ۳۰۵.

۲ـ کتاب المفردات، ص ۱۲۸

۳ـ بوستان المفردات، ص ۷۲؛ مخزن المفردات، ص ۷۲.

دماغ و جگر و نسیان و مقوی کل بدن و بسّد را با ادویه مقوی دیگر در این نسخه ذکر کرده‌است که از نسخه‌های معروف است نسخه‌های معروف که در دواهای معروف یونانی که بسّد در آن است ذکر می‌کنیم : خمیرهٔ ابریشم، دواءالمسک بارد، دواءالمسک الحار، که معروفترین نسخه‌های مقوی دماغ و قلب هستند و نسخه‌ای دیگر به نام دوای اسود که محتویاتش صعتر و چیزهای دیگر است برای علاج زخمها صاف کردن خون داده شده است و نیز نسخه‌ای به‌نام سفوف محافظ جنین برای جلوگیری از اسقاط حمل به‌عنوان نسخه ذکر شده است و معجون بسد که مخلوط دواهای زیادی دارد برای علاج بواسیر ذکر شده است ومعجون جالینوس لولویی برای قوت باه و حرکت باه بعنوان نسخه ذکر شده است و نسخهٔ معجون کبیر به اسم مروح الارواح که تقریباً دارای دویست ادویه است که آن را مقوی مشهور دانسته‌اند، و یکی از نسخه‌ها به‌نام مفرح شیخ الرئیس که دارای ماده بسد است از نسخه‌های معروف ذکر شده است. بالجمله تمام معجونهای مقوی و مفرح قلب و دماغ درکتاب همدرد، بسد در آن به‌کار رفته است.[۱]

شیخ می‌فرماید: بسّد مشهور است و به رنگهای سرخ سیاه سفید یافت می‌شود. مزاج: سرد و خشک است. خواص: گیرنده است و نزیف را باز دارد بسیار شکاننده است گوشت زیادی را بزداید، چشم را جلا و تقویت کند بویژه اگر سوختهٔ آن را شستشو دهند مؤثرتر است رطوبتهای چشم را برمی‌مکد و در مداوای «دمعه» نافع است محلول آن در علاج اماس طحال نافع است داروی قرحه‌های روده است.[۲]

سرخ آن در اول سرد و در دویم خشک و مفرح و قابض و مجفف و قاطع نزف الدم و محلل خونی که در دل منجمد شده خصوصاً محرق او جهت وسواس و جنون و خفقان و صرع و ضعف معده و فساد اشتها و نفث الدم و اسهال دموی و سنگ مثانه و گرده نیز مجرب است.[۳]

۱ـ همدرد انگلیسی، ص ۹۹ ـ ۱۱۹ ـ ۱۲۹ ـ ۱۳۰ ـ ۱۳۲ ـ ۱۶۲ ـ ۲۶۰ ـ ۲۶۴ ـ ۲۸۵ ـ ۲۹۱ ـ ۲۹۳ـ ۲۹۵ ۲۹۷ـ۲۹۸.

۲ـ قانون در طب، ابوعلی سینا، ج ۲، ص ۹۹.

۳ـ تحفه حکیم، ص ۴۸؛ قرابادین کبیر، ص ۱۱۳؛ الابنیه، ص ۶۳.

بسد و مرجان نوعی است از جواهر معدنی و لون او سرخ است.[۱]

مقوی و شادیبخش قلب، ضد اسهال، حابس خون و خشک کننده می‌باشد. چکاندن مخلوط آن با روغن بلسان در گوش مسکن درد گوش است. برای قوت چشم، بسّد را سرمه می‌کنند، از گرد بسّد سوخته، در صاف کردن دندان استفاده می‌شود.

سیلان خون را در هر کجای بدن می‌بندد یعنی بواسیر خونی، خون دهان و اسهال خونی را نافع است. در طپش قلب و وسواس هم مفید می‌باشد. و در بعضی مرکبات یونانی که مخصوص اعصاب است این را شامل نموده‌اند (بعضی اطبا این را ریشهٔ مرجان قبول نمی‌کنند).[۲]

*نارگیل

اسم نارگیل در انگلیسی کوکونت از لفظ کوکوی پرتغالی گرفته شده است که معنای آن نقاب، برقه، پوشیده شدن یا چهرهٔ صنعتی گذاشتن می‌باشد و سبب این اسم این است که روی میوه پوستی کلفت و روی پوست موهای زیادی می‌باشد.

در هند، در مراسم فراوانی شکاندن آن نیز مرسوم می‌باشد و در خوراکهای فراوانی مثل شیرینی، بیسکویت، شکلات و کیک نارگیل مستعمل می‌باشد. روغن نارگیل را بطور مقوی سر و مو و مغذی استعمال می‌کنند.

مو را رویانیده و رنگ سیاه مو را حفظ می‌کند و تقریباً در هند همهٔ مردم مالیدن روغن نارگیل را رسم می‌دانند. در اروپا نیز استعمال نارگیل با شیرینیهای فوق رایج است و روغن نارگیل صاف شده و معطر نیز بطور زیبا کننده و استحکام مو استعمال می‌شود.

از برگ و درختگ نارگیل در صنعت استفاده زیادی می‌شود که اهل جنوب هند معیشت اقتصادی خود را از آن می‌گذرانند.

آب میوهٔ ناپختهٔ نارگیل مفید سلامت و سرد کننده و مفید در امراض بول است، شاخهٔ درخت نارگیل مدر است و در طب محلی هند رایج است، غنچه‌های گل یا اول

۱ـ صیدنه، ص ۷۷۸.　　۲- کتاب المفردات، ص ۱۲۷.

تولید میوه را در هند بطور سبزی می‌خورند و آن را مقوی می‌دانند.

بیخ درخت بطور مدر در امراض رحم به‌کار برده می‌شود. روغن نارگیل بطور زیاد کنندهٔ موها به‌کار برده می‌شود و در میان مردم کاربرد زیادی دارد. خاکستر برگ درخت نارگیل دارای مقدار زیاد مادهٔ پتاسیم می‌باشد که در دارو استعمال می‌شود. نیز آب تازهٔ درخت بطور مدر و آرام و تسکین دهنده استعمال می‌شود. از خمیر کردن آب درخت آن الکل صنعتی تهیه می‌شود.

پوست میوهٔ نارگیل را سوزانده و محلول غلیظی درست می‌کنند که برای امراض داءالحیه (نوعی کچلی) و پوستی مشابه به اگزما نافع می‌باشد. در طب محلی از آن دارویی برای مرض لاغری و سوء هضم معده درست می‌کنند به این ترتیب: مغز نارگیل کوبیده نیم کیلو در ۹۶ گرم کره مخلوط می‌کنند بعد آن را در ۲ کیلو آب نارگیل می‌جوشانند که محلول غلیظ درست می‌شود. بعد گشنیز، فلفل دراز، زیره، هل، دارچین، سیاه‌دانه، سعد کوفی، نی و نارمشک را از هر کدام ۱۳ گرم ساییده با آن مخلوط می‌کنند.

نارگیل را جوز هندی می‌نامند و در کشورهای گرمسیر می‌روید. میوه‌اش دارای بوی معطر و تندی است و مایعی دارد که شامل ۲۵ درصد روغن یک اسید و مواد نشاسته‌ای است و به‌عنوان ادویه در طباخی استعمال می‌شود.

دکتر (گلیورد هاوزر) در کتاب «چه باید خورد و چگونه باید پخت» مصرف آن را در غذاهای مخصوص توصیه کرده است، زیرا جوز هندی علاوه بر این که غذا را معطر می‌کند، هضم کننده است و بطور ملایم نیز ملین است. در طب، روغن جوز هندی برای مالش عضو بیمار بخصوص در تسکین درد روماتیسم استعمال می‌شود.[1]

نارگیل برای کسانی که بلغمی مزاج می‌باشند یعنی آنهایی که ترشح سیب آدم در بدنشان کم است خوردن این میوهٔ مقوی بسیار نافع است و کسانی که مزاج گرم دارند یعنی ترشح سیب آدم در بدنشان زیاد است، بد نیست به شرط اینکه با آن میوه‌های

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۴۴.

ترش میل نمایند.

خوردن آن مالیخولیا و سستی مغز را درمان می‌کند. شیر نارگیل جهت مالیخولیا، جنون و تقویت قوهٔ باه مفید است.[1]

خوردن شیر نارگیل و تخم مرغ در بیماری سیلان منی مؤثر است ولی باید تخم مرغ خیلی تازه باشد همچنین بیماری که آن را مورد استفاده قرار می‌دهد مبتلا به بیماری کبد نباشد.[2]

ترکیبات شیمیایی:

بوردوکوکو، مرکب از اترهای گلیسرین متشکل از اسیدهای مختلف لوریک، میرستیک، پالمیتیک، استئاریک، اولئیک، کاپروئیک، کاپریلیک و کاپریک است از این جهت با توجه به اسیدهای چرب محلول در آب و اسیدهای چرب فرار و غیر محلول، باید بوردوکوکو را یک مادهٔ چرب شبیه کرهٔ گاو دانست.

در بوردوکوکو علاوه بر اسیدهای مذکور، اسیدی به نام اسید کوکسی‌ئیک نیز یافت می‌شود.

موارد استعمال:

بوردو کوکو در برخی مناطق به مصارف تغذیه و روشنایی می‌رسد و چون به‌سهولت تند و دارای بوی ناپسند می‌گردد از این جهت سابقاً منحصراً در مصارف تهیهٔ صابون یا شمع در اروپا می‌رسیده است. ولی در سال ۱۸۹۷ با از بین بردن عناصر فاسد شونده، موفق به تهیهٔ نوعی روغن از بوردو کوکو شدند که برای مدتی طولانی بدون فاسد شدن باقی می‌ماند.

روغن تصفیه شدهٔ آن اخیراً فاقد بو تهیه شده و دارای قیمت کمتری از روغنهای حیوانی، کره و غیره می‌باشد که می‌توان به مصارف تغذیه رسانید و به‌علاوه در تهیهٔ

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۹.

۲- ناتوانیهای جنسی، ص ۱۵.

بیسکویت به‌کار برد یا برای ساختن شیاف و پماد مورد استفاده قرار داد.

از ساقهٔ این درخت، بر اثر ایجاد شکاف، مایعی با طعم شیرین مطبوع خارج می‌شود که اگر تخمیر گردد نوعی سرکه، قند و غیره از آن به‌دست می‌آید.

گیاه مذکور در ایران نمی‌روید.[1]

* روغن نارگیل

روغنی است ثابت که به‌وسیلهٔ فشردن یا استخراج از دانه‌های کوکوس نوسی‌فرا از تیرهٔ پالمیه به‌دست می‌آید.

مشخصات:

روغن نارگیل مایعی است به رنگ زرد روشن تا بی‌رنگ در ۲۸ـ۳۰ درجه و در ۲۰ درجه حرارت نیمه جامد است و در ۵ درجه سخت و کمی شکننده می‌باشد و مقاطع شکسته شدهٔ آن مشخص است. دارای بوی ضعیف و طعم نارگیل است.

ترکیبات شیمیایی:

روغن نارگیل حاوی مخلوطی از گلیسریدها است که ترکیبات کاملاً اشباع شدهٔ آن در حدود ۸۵ درصد می‌باشند. روغن نارگیل ممکن است دارای بوی نامطبوعی باشد که مربوط به وجود مقدار کمی اسید کاپریلیک آزاد در آن است.

مصرف:

روغن نارگیل به مقدار زیادی جهت مصارف خوراکی، تهیه شوکولات و شیرینی به کار می‌رود و در صنایع لوازم آرایش جهت تهیهٔ فرآورده‌های مورد مصرف مانند ساخت صابون، مشمع و پمادهای دارویی متداول است.[2]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۱۴۵.

۲- مفردات پزشکی جدید، ص ۲۳۲.

* نارباج

یونس بن یعقوب به حضور حضرت صادقؑ رسید و ظرفی راکه در آن نارباج بود آن حضرت از آن خورد، بعد فرمود: باقی آن را هم برایم نگهدارید. دو مرتبه و سه مرتبه آن را آوردند، سپس خادم خانه آبی به رویش ریخت، حضرت فرمود: وای بر تو خرابش کردی.[۱]

یوسف بن یعقوب گوید: محبوبترین غذا نزد رسول خداﷺ نارباجه بود.[۲]

ابی بصیر گوید: امام صادقؑ از رنبیبه خوشش می‌آید.[۳] و آن حضرت می‌فرماید: رسول خداﷺ عسل و رنبیبه را دوست داشت.[۴] امام صادقؑ از انواع غذاها نارباجه و رنبیبه را می‌خواست.[۵]

رنبیبه شوربایی را گویند که کشمش کوبیده در آن بریزند و اگر چنین باشد این روایت دلالت دارد بر جواز داخل کردن کشمش بر غذا.

* ناخنک (اکلیل الملک)

گیاهی است علفی، دوساله، به طول ۲۰ تا ۸۰ سانتی‌متر که در غالب دشتها، کنار جاده‌ها، اماکن سایه‌دار، مخصوصاً اگر از جنس زمین آهکی باشد به حالت خودرو می‌روید. برگهای آن مرکب از ۳ برگچهٔ دندانه‌دار و گلهایش کوچک، به درازای ۶ تا ۷ میلی‌متر، به رنگ زرد و معطر است.

میوه آن به‌صورت نیام، بی کُرک، به رنگ مایل به سبز و محتوی یک یا دو دانه می‌باشد.

قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، سر شاخه‌های گلدار آن است. از این جهت در موقعی که گلها در گیاه ظاهر می‌گردد سر شاخهٔ گلدار آن را چیده پس از خشک کردن، در معرض استفاده قرار می‌دهند.

۱- محاسن، ج ۲، ص ۴۰۱، کافی، ج ۶ ص ۳۱۶.
۲- همان.
۳- همان.
۴- همان.
۵- همان.

گیاهی است به رنگ کاه، به شکل هلالی با وجود تخلخلی که دارد تا اندازه‌ای سخت است. در درجهٔ اول گرم و خشک است و عموماً مزاج مرکب دارد و گرمی آن از سردیش بیشتر است.

بدیگورس گوید: این گیاه دارای خاصیتی است که مواد زائد را آب می‌کند. این گیاه خودبه‌خود در علاج دمل‌های گرم و سخت نافع است و اگر آن را در آب حل و استفاده کنند سردرد را از بین می‌برد.[1]

سریانی آن کلیلا، ملکا و فارسی آن را شاه بسه یا شاه افسر و ناخنک گویند.

گلهای اکلیل‌الملک دارای خواص تشنّج، مرهم سینه، قبض‌کننده و ضد عفونی‌کننده است و بوی ادرار را از بین برده، ترشحات آن را زیاد می‌کند و مجاری ادرار را ضدعفونی می‌نماید و در اسهال خونی و ورم روده و برای روماتیسم نیز مصرف می‌شود. این گیاه چون مسکّن و خواب‌آور است آن را در تحریکات عصبی، انواع نورالژی، سرفه‌های عصبی و گاز روده‌ها استعمال می‌کنند و نیز برای معالجهٔ نزلهٔ برونشها و ورم عقب حلق مصرف می‌کنند و هم برای معالجهٔ ورم ملتحمهٔ چشم خوب است. سی تا چهل گرم آن را در یک لیتر آب باید جوشاند و مصرف کرد.

اکلیل کوهی نیز مقوی، محرک، مصلح معده و قاعده‌آور است و در امراض رعشه، ضعف عصبی، حزن و اندوه، خستگی جسمی و روحی، میگرن، ورم کلیه، یرقان ابیض، خنازیر، ضعف و طپش قلب مفید است.

دم‌کردهٔ برگ و گل اکلیل کوهی برای آسم و نفخ معده، سیاه سرفه، ترشحات کیسهٔ صفرا، نارسایی کبد، امراض جلدی و مخلوط آن به روغن زیتون برای گرفتگی عضلات و کمپرس آن برای درد مفاصل خوب است.

در جنوب الجزیره گرد اکلیل کوهی را جهت ضدعفونی بر ختنهٔ اطفال می‌ریزند و این گیاه از فساد گوشت هم مانع می‌شود.[2]

ناخنک نباتی است که برگش مدور و درهم و شاخه‌های آن باریک، درشت، سخت و

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۵۳.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۴۳.

بعضی منبسط بر روی زمین و گلش زرد و ریزه و بعضی بنفش و ثمرش مثل غلاف تخم ترب و هلالی شکل و در غلاف تخم مدوری ریزه‌تر از خردل و بعضی غلاف غیر هلالی مرکب القوی و حرارت و پوستِ آن در غالب، محلل، منضج، قابض، مجفف، ملطف، مقوی اعضا، ملین اورام، جهت صداع، شقیقه، حبس نزلات، درد جگر و معده و طحال نافع است.[1]

اکلیل‌الملک اسم عربی است و آن را صابع الملک و ملکا نیز گویند. نباتی است که برگ آن کوچک، مدور، املس، سخت، مایل به زردی و شبیه به برگ صعتر و بهترین آن نو، زرد، سخت، مایل به اندکی سفیدی، تلخ طعم، خوشبو و کوچک تخم است و ضماد آن با سرکه و روغن گل برای تسکین صداع حار و نطول آب نیمگرم مطبوخ آن، دوار، صدر، اختلاج، سکته و لقوه را مفید است. گرفتن بخار آن در حمام هر شب و روز مالش با روغن آن، برای امراض زکوره، اختلاط ذهن، مالیخولیا و نسیان نافع است.[2]

محل رویش:

گرگان، آلمه در ارتفاع ۱۶۸۰ متری، جنگل گلستان در ارتفاع ۹۰۰ متری، مازندران، درهٔ هراز در ارتفاع ۲۱۰۰ متری، جنوب ایران، خراسان، تهران، نزدیک دربند، اوین، پای کوه توچال در ارتفاع ۲۲۰۰ متری، پس قلعه، چیتگر، کرج، کوده دشته در ارتفاع ۱۹۵۰ متری و آذربایجان در ۴۱ کیلومتری شمال شرقی میانه، زنجان و میانه می‌روید.

* نارمشک

در روایتی از امام جعفر صادق(ع) از نارمشک با سایر ادویه به‌عنوان نافع عطش استفاده شده است.[3]

نارمشک را به انگلیسی MESUA FERREA می‌گویند و آن شکوفهٔ گیاهی است

۱- تحفه حکیم، ص ۳۱.
۲- محیط اعظم، ج ۱، ص ۱۸۹؛ قرابادین کبیر، ص ۸۶.
۳- بحار، ج ۶۲، ص ۲۰۶.

شبیه به درخت کوچک انار و مزاج آن در درجهٔ دوم گرم و خشک است.

نارمشک مقوی قلب، جگر، معده و روده و نافع بیماریهای مالیخولیا، اسهال، خونریزی دهان، وسواس، بخارات و دیوانگی است و ضمادش زخمها را خشک و عرق را بند می‌آورد. مضر طحال است و مصلحش عسل و مقدار خوراک آن ۳ گرم است.[1]

اسماعیل بن جابر گوید: مردی به امام صادق علیه السلام از کثرت عطش و خشکی آب دهان خود شکایت نمود، امام فرمود: سقمونیا، هل، سنبل الطیب، شقاقل (هویج دشتی)، حب البلسان، نارمشک، سلیلخهٔ مقشره، علک رومی، عاقرقرحا و دارچین، از هر یکی دو مثقال می‌کوبند و پس از صاف کردن با یکدیگر خمیر می‌گردد غیر از سقمونیا که آن جداگانه کوبیده و صاف نگشته به آنها مخلوط می‌شود، بعد ۸۵ مثقال فانید سجستان خوب و با آتش نرم در پاتیله می‌گذارند و این داروها را با آن مخلوط می‌نمایند سپس همهٔ اینها با عسل بی‌کف خمیر شده بعد در شیشه و با یک ظرف سفالی جمع می‌شود که در صورت احتیاج دو مثقال ناشتا با هر نوشیدنی که خواستی می‌خوری و موقع خواب نیز مثل آن.[2] همچنین نارمشک در روایتی دیگر در موضوع بلسان نقل شده است.

در قانون به اسم سوریا مذکور است و به خراسانی کرم صوف گویند. تأویل آن به فارسی مشک انارست و به فارسی روئین پیچیده نیز گویند و به هندی ناککیسر خوانند که آن شکوفه، قشور و اقماع شبیه به بسباسه است، بلکه کمتر در سرخی مائل به زردی و خوشبو و با اندک زمختی شبیه ناردین در قوت و آن را ناغیب گویند.[3]

نارمشک اسم فارسی شکوفه نباتی است سرخ مایل به زردی و از نخود بزرگتر و در شکل شبیه به نار کوچکی که گلش نریخته باشد و آن در خراسان زیاد وجود دارد و درخت او به قدر درخت انار در اول گرم و خشک و مانع صعود بخارات به دماغ و مقوی دل و جگر و معده و امعاء و ملطف اخلاط و مانع تحلیل ارواح و جهت مالیخولیا و اسهال

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۳۵؛ قانون، ج ۲، ص ۲۳۳؛ تحفهٔ حکیم مؤمن، ص ۲۵۳؛ لاثانی ادویه، ص ۲۶۵.

۲- بحار، ج ۶۳، ص ۲۰۶.

۳- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۳۵.

و نزف الدم مفید است.[1]

شیخ گوید: لطیف و گدازنده است، با معده و کبد سرد سازگار است و در این زمینه با سنبل برابر است.[2]

در طب هند صمغ آن بطور قابض و برای درد شکم استعمال می‌کنند و در مرض بواسیر خونی با روغن کره مخلوط کرده استعمال می‌کنند و برای سوختن پا نیز مفید است. پوست درخت آن دارای محلول ریزین به مقدار زیاد می‌باشد.

بمحض این که درخت شکافته شود مقدار زیادی محلول از آن خارج می‌شود. روغنی مخصوص در آن می باشد که از میوه‌اش حاصل می‌شود.

گیاهی است به‌صورت درخت کوچک در ابعاد درخت انار و معمولاً قسمتی از این درخت در طب مستعمل است. این درخت دارای چوب بسیار سخت و در عین حال خوشبو است و چون خوب صیقل می‌شود در تزئینات نجاری به‌کار می‌رود.

ترکیبات شیمیایی:

در گلها و غنچه‌های درخت اسانس روغنی فرّار و دو مادهٔ تلخ یافت می‌شود.

خواص ـ کاربرد:

از گلهای آن به‌عنوان قابض و از برگهای آن برای معالجهٔ گزش مار و از گلهای خشک آن به‌عنوان دارو استفاده می‌شود و معمولاً برای تقویت مادران پس از تولد نوزاد تجویز می‌شود. از روغن دانه‌های آن روی موضع‌های ناراحت پوست و تحریک شده و تاولی می‌مالند![3]

۱- تحفه حکیم، ص ۲۵۳. ۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۲۳۳.

۳- معارف گیاهی، ج ۳، ص ۳۶۳.

* نارنج

درختی است به ارتفاع حدود ۴ تا ۵ متر از تیرهٔ مرکبات که منشأ اولیهٔ آن را نواحی شمال هندوستان ذکر کرده‌اند ولی امروزه در غالب نقاط معتدل پرورش و تکثیر می‌یابد. شکوفه‌های گلهای تازه باز شدهٔ این درخت به نام بهارنارنج موسوم است. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه، برگ، گل و پوست خارجی میوه است. آب مقطر بهارنارنج در بی‌خوابیهای عصبی و به‌عنوان آرام کننده و ضد تشنج مصرف می‌شود.[1]

نارنج معرب نارنگ فارسی است و به هندی کرنا نامند. به قول گیلانی این درخت به جمیع اجزای خود گرم و خشک است. ترشی آن سرد و خشک در دوم است، پوست آن مسخن، محلل رطوبات مغزی و مفرح قلب و نافع غشی و ضماد آن با سرکه جهت درد سر از سردی و گرمی مفید و بوییدن گل آن مقوی مغز و دافع باد سرد در آن و محلل زکام می‌باشد خوراک پوست خشک آن به وزن یک و نیم درم با آب نیم گرم نافع استفراغ و مغص و اخراج کرم شکم در ساعت نماید.

آشامیدن آب آن با شکر مسهل صفرا و مسکن گرم آن و خون و مدر صفرا و رافع سستی بدن است. ضرر نارنج به اعصاب کمتر از سائر ترشیها است و چون زن حمول آن نماید ادرار حیض خوب کند. ضماد پخته مهرای آن با پوست و مغز و تخم نافع جرب، حکه، جوشش سر و نرم کنندهٔ پوست بدن است. ریشه‌های باریک بیخ آن از داروهای سموم می‌باشد. عرق نارنج نافع درد سینه، خفقان، غشی، قولنج بادی و مقوی مغز می‌باشد. گذاشتن پوست و گل خشک آن در لباس مانع کرم زدن لباسها می‌شود. مقدار خوراک آن نیم مثقال با عسل است و بدل آن ترنج می‌باشد.[2]

نارنج درخت کوچکی است که در مناطق با آب و هوای مدیترانه‌ای و نسبتاً مرطوب و گرم می‌روید.

برگهای آن سبز شفاف بیضی شکل نوک تیز زیبا و اختلاف آن از نظر شکل با برگ

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۵۶۳.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۳۶؛ قرابادین کبیر، ص ۴۲۰؛ تحفه حکیم، ص ۲۵۳.

پرتقال وجود دمبرگ بالدار در محل اتصال دمبرگ با برگ است. گلهای آن درشت‌تر و زیادتر و با عطر بیشتر از گلهای پرتقال و خوردن میوهٔ آن برای مصارف عموم معمول نیست.

گلهای درخت نارنج، بهارنارنج نامیده می‌شود. بهار نارنج در حالت تازه دارای بوی معطر و مطبوع و طعمی پسندیده است ولی پس از خشک شدن، بوی آن ضعیف می‌گردد.

خواص و کاربرد:

پوست زرد و شکوفهٔ بهارنارنج گرم و خشک است و عصارهٔ ترش آن سرد و خشک است و تخم آن با پوست سرد و خشک است. در عصارهٔ ترش آن یک مادهٔ لزجی وجود دارد که برای رفع ترشحات سینه و سرفه‌های گرم خوب است.

عرق آن گرم و خشک است. از نظر خواص مقوی و فرح آور است و گرفتگی‌ها را باز می‌کند و درد سینه را تسکین می‌دهد.[1]

نارنج میوه ترش مزه درخت نارنج است. پوست خارجی نارنج دارای مصارف دارویی است منتها باید بکلی از لایه‌های سفید رنگی که در زیر آن قرار گرفته، عاری باشد.

پوست نارنج دارای اثر مقوی معده، کم کننده ترشحات معده، ضد خونریزی و بطور خفیف صفرابر است. از پوست نارنج ، شربت پوست نارنج تهیه می شود ، به‌علاوه در فرمول شربتی به نام رفورکمپوزه وارد می‌باشد.

پوست نارنج را معمولاً به قطعات کوچک درآورده به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری در یک فنجان آب به مدت کوتاهی می‌جوشانند و سپس به مدت ۲۰ دقیقه دم می‌کنند. مقدار مصرف محلول حاصل، یک فنجان قبل از هر غذا است.

تیزان حاصل از ریشهٔ درخت نارنج، اثر کرم‌کشی قوی دارد و در دامپزشکی می‌تواند

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۳۲.

مورد استفاده جهت دفع کرم سگ، اسب و حیوانات اهلی مشابه قرار گیرد. درخت نارنج در نواحی شمالی ایران پرورش می‌یابد.[۱]

برای رفع سوراخ‌های ریزی که در پوست صورت بعضی از خانمها است، آب یک نارنج تازه را بگیرند و معادل یک ثلث حجم آن گلاب به آن اضافه کنند و هر روز صورت خود را با آن بشویند.[۲]

در برش عرضی جدار میوه نارنج، حفره‌های ترشحی متعددی در پارانشیم زیر بشره دیده می‌شود که در آنها اسانس ذخیره می‌گردد. در سلولهای پارانشیمی اطراف حفرات مذکور نیز بلورهای اکسالات کلسیم مشاهده می‌شود.

برگ نارنج اثر آرام کننده، ضد تشنج و هضم کننده دارد و معمولاً به‌صورت دم‌کرده ۵ تا ۱۰ در هزار مصرف می‌گردد.

در بعضی موارد، یک برگ نارنج تمیز را در یک فنجان آب جوش داخل کرده پس از چند دقیقه که مواد مؤثره آن در آب وارد گردید مانند چای مصرف می‌نمایند.

برگهای جوان درخت نارنج که بر روی شاخه‌های جوان آن ظاهر می‌شوند اگر در اول آذر ماه تا اواسط بهمن ماه چیده شوند و در سایه خشک گردند، در درمان سوء هضم‌ها بسیار مؤثر واقع می‌شوند که برای این کار، دم‌کردهٔ برگها را باید مصرف گردد. برگهای جوان خشک شده اگر با دو برابر وزن خود، از پوست بیرونی نارنج مخلوط گردند و مقدار مناسبی از این مخلوط به‌صورت دم‌کرده، مصرف شود اثر نیرو دهنده قوای عضلانی داشته، حافظه را تقویت می‌نماید.[۳]

برگ و گل درخت نارنج برای اختلالات عصبی چون طپش قلب مفید است و نیز هضم غذا را آسان ساخته، کرم کش و عرق آور می‌باشد. پوست نارنج برای معده‌هایی که ترشی زیاد دارند بهترین داروی مؤثر است. مصرف آن معده را تقویت و اشتها را باز می‌گرداند. مقدار مصرف بهارنارنج یک قاشق سوپخوری در یک لیوان آب‌جوش است

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۸۴.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۶۸.

۳- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۴۷۸.

که باید آن را ده دقیقه دم‌کرده و هر روز دو تا سه فنجان از آن نوشید.[۱] مربای خلال پوست نارنج و غذاهایی که با خلال نارنج درست می‌شوند ضد کرم است و گاز معده را از بین می‌برد.[۲]

در طب گل، برگ، میوه، پوست و اسانس آن را در موارد مختلف مصرف می‌کنند چون دارای خواص ضد تشنج و درد، مقوی، خواب‌آور، معرق و تب‌بر می‌باشد و اختلالات عصبی را چون طپش قلب، هیستری، حالت صرع و حمله آنژین.دوپواترین را تسکین می‌دهد و هضم غذا را آسان می‌کند.[۳]

آب مقطر بهارنارنج درمان بیخوابی است و نارنج دارای ویتامین B,C,D می‌باشد.[۴]

نارنج درختی است خوش منظر و دارای گلهای سفید خوشبو، از گل آن عطر و عقربه بهارنارنج می‌گیرند، در جاهای گرم به ثمر می‌رسد. در میان کردها از دم‌کرده و جوشانده پوست آن برای رفع ترشی معده استفاده می‌کنند.[۵]

برای مصارف دارویی، بهارنارنج را به حالت غنچهٔ ناشکفته، هنگام صبح پس از آنکه ذرات شبنم خشک گردید از درخت می‌چینند و سپس به سرعت در تاریکی خشک می‌کنند.

بهارنارنج تازه در تهیهٔ آب مقطر بهار نارنج و اسانس نرولی به‌کار می‌رود. همچنین خشک شدهٔ آن به‌صورت دم‌کرده و به‌عنوان ضد تشنج در بیماریهای عصبی مانند هیستری، ضعف اعصاب و نیز رفع سکسکه به‌کار می‌رود، به‌علاوه دارای اثر خواب‌آور ملایم، اشتهاآور و رفع طپش قلب است. دم‌کردهٔ ۲ قاشق سوپخوری بهار خشک شده در مقادر کمی آب (به اندازه محتوی شیشه شیرخوری اطفال) اثر تسکین دهنده قوی در اطفال دارد و حتی درد ناحیه شکم را که موجب گریه کودکان شیرخوار می‌شود، مرتفع می‌سازد.

۱- گلها وگیاهان شفابخش، ص ۶۷.
۲- گلها وگیاهان شفابخش، ص ۶۷.
۳- گلها وگیاهان شفابخش، ص ۶۶.
۴- اسرار خوراکیها، ص ۱۵۳.
۵- گلها وگیاهان شفابخش، ص ۶۹.

آب مقطر بهارنارنج از تقطیر بهارنارنج به‌وسیله بخار آب تهیه می‌شود. برای این کار از یک کیلو بهارنارنج و یک لیتر آب، یک کیلو آب مقطر تهیه می‌کنند.[۱]

آب مقطر بهارنارنج، اثر آرام کننده و ضد تشنج دارد. در رفع بیخوابیهای عصبی مخصوصاً در بیماریهای اطفال از آن استفاده می‌شود. همچنین جهت معطر ساختن پوسیونها، شربتها، قرصها و بسیاری از فرآورده‌های دارویی به‌کار می‌رود.

آب مقطر بهارنارنج را به‌علت فساد سریع آن، نباید بیش از یک سال نگهداری نمود. همچنین در تهیهٔ شربت رفع سرفه و تسکین ناراحتیهای سینه مورد استفاده قرار می‌گیرد.[۲] مصرف عرق بهارنارنج برای معالجهٔ انواع سردرد اثر نیکوئی دارد.[۳]

بهارنارنج برای معالجهٔ سیلان منی مؤثر واقع می‌شود.[۴] بهارنارنج شهوت را زیاد می‌کند.[۵]

ترکیبات شیمیایی:

وجود ویتامین B1 و ویتامین A در این گیاه تأیید شده است. گلهای تازهٔ آن دارای اسانس روغنی به نام اویل اف نرولی بیگاراد و عرق بهار نارنج است.

پوست نارنج دارای موسیلاژ، اسانس و سه گلوکزید به اسامی هسپریدین یا هسپریدوزید، ایزوهسپریدین و اورانتیامارین به مقدار ۱۰ تا ۲۵ در هزار (ماده تلخ) می‌باشد به‌علاوه دارای اسید هسپریک، اسیداورانتیاماریک، رزین و غیره است.

* نارنگی

درختی است کوچک پُرشاخه و پُربار، برگهایش باریک و نیزه‌ای، میوهٔ آن کوچک، پوست آن نارنجی مایل به قرمز، در واریتی بمی پوست آن از میوه جدا می‌شود و شیرین است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، صفحات ۴۸۰ و ۴۸۱.

۲- همان.

۳- گلها و گیاهان شفابخش ص ۶۸.

۴- ناتوانیهای جنسی ص ۱۵.

۵- اعجاز خوراکیها ص ۵۹.

ترکیبات شیمیایی:

پوست نازک و دارای مقداری اسانس است. برگها و سرشاخه‌های آن نیز دارای اسانس می‌باشد.

خواص ـ کاربرد:

میوهٔ نارنگی ملین است و باعث افزایش نیروی جنسی می‌شود. قابض، مقوی معده، رافع قی و تهوع است. شکوفه‌های آن محرک است. از جوشاندهٔ برگ‌های نارنگی مانند سایر مرکبات برای شستشوی ورمها و کاهش درد آنها استفاده می‌شود. سایر خواص پوست آن کم و بیش نظیر سایر مرکبات است.[۱]

* نانخواه (زنیان)

مشخصات:

میوهٔ نوعی گیاه است که به فارسی زنیان و گیاه آن در کتب طب سنتی با نامهای انیسون بری و کمون حبشی آورده شده.

از طرف گیاه‌شناسان مختلف در زمانهای متفاوت نامگذاری شده است. این گیاه را در بلوچستان با نام هندی آن اجوان و همچنین اسپرکای می‌شناسند. توجه شود در برخی مدارک طب سنتی برای گیاه بادیان رومی نیز نام زنیان را می‌برند، با زنیان که در این بخش بحث می‌شود متفاوت است.

گیاه اجوان یکساله است بلندی آن کمی از زیرهٔ سیاه بیشتر و در حدود یک متر است ولی از نظر شکل و برگ و رنگ شبیه زیرهٔ سیاه است، ساقهٔ آن پُر شاخه است، برگهای آن بریده بریده و نخی شکل می‌باشد، گلهای آن کوچک سفید است، میوهٔ گیاه که زنیان نامیده می‌شود کوچک تخم مرغی شکل به رنگ زرد تیره می‌باشد و در سطح میوه ۵

۱- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۲۳۶.

خط طولی نازک به رنگ زرد روشن وجود دارد، معطر و بوی عطر تیمول از آن استشمام می‌شود، میوه و ریشهٔ آن در طب سنتی مورد توجه می‌باشد. این گیاه بیشتر در مزارع غلات و در پرچینها در نواحی مختلف اروپای مرکزی در آسیا هندوستان، ایران و مصر می‌روید در ایران در مناطق شرقی بلوچستان در هودیان و چاه قنبر می‌روید و نام محلی آن اجوان و اسپرکای می‌باشد.

ترکیب شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی زنیان میوه گیاه دارای ۴ تا ۶ درصد بر حسب مناطق رویش اسانس روغنی فرّار است که در حدود ۴۵ تا ۵۵ درصد آن را تیمول تشکیل می‌دهد، تیمول اسانس معطر و بسیار سبز است که در آن بخشها مشخصات و فرمول شیمیایی آن به‌تفصیل آمده است، ماده‌ای است ضدعفونی کننده، قوی و معروف در طب سنتی، به‌علاوه در اسانس زنیان ۱۵ تا ۲۰ درصد سیمن و بقیهٔ آن آلفاپی نی‌دیپانتن و... است.

خواص و کاربرد:

تخم گیاه از نظر طبیعت مانند زیره‌ها گرم و خشک است و از نظر خواص ضد اسپاسم، تونیک، محرک و بادشکن می‌باشد و معمولاً در تهیهٔ مشمعهایی که برای تسکین درد به‌کار می‌رود. له‌کرده و کوبیدهٔ آن به‌عنوان داروی استعمال داخلی برای رفع بیماریهای معده و کبد و ناراحتی گلو و سرفه و روماتیسم تجویز می‌شود. زنیان منبع بسیار غنی از تیمول ضدعفونی کنندهٔ معروف است. در هندوستان از زنیان به‌عنوان ضدعفونی کننده و برای تقویت معده و همچنین به‌عنوان بادشکن و تونیک و برای قطع اسهال و رفع سوء هاضمه و دردهای حاد شکم یا قولنجَ و معالجهٔ سوءهضم‌هایی که ناشی از ضعف و کمیِ نیرو می‌باشد، تحلیل گاز و نفخ و در مورد وبا تجویز می‌شود. از ریشهٔ این گیاه نیز به‌عنوان مدر و بادشکن به‌صورت دم‌کرده مصرف می‌شود.[1]

۱- معارف گیاهی، ج ۲. ص ۳۵۴.

زنیان یا نانخواه:

در طبیعت گرم و خشک است، در خواص آن نوشته‌اند: خشک کننده و ملین و محلل ریاح، ضد گاز و نفخ، خوراک آنْ دو مثقال، آشامیدن آن ضد سم نیش حشرات، ضد معتادین به تریاک، آب جوشاندهٔ آن برای رفع اذیت عقرب گزیدگی سریع‌الاثر است. زنیان با سفیدهٔ تخم‌مرغ برای ناف برآمده و برای درد جمیع اعضاء و تحلیل اورام سرد و برای خون منجمد در زیر پوست نافع است.

مدر بول، حیض، عرق و تریاک سموم و محلل ریاح باد یا گاز رفع رطوبات و لزج جهت درد سینه و صلابت کبد و سپرز و درد باطن و آنچه دوای سمی مسهل و پاک کنندهٔ چرک و لزوجات سینه و جهت رفع عادت تریاک و برای عسرالبول و سنگ کلیه و مثانه و قی و غثیان و آروغ و تخمه و فساد اشتها، ضد سم و تبهای کهنه مفید است.[۱]

ناشتا خوردن زنیان ۲ مثقال جهت ازدیاد شیر مادر مفید است.[۲] آشامیدن دو مثقال زنیان تریاق سموم و نیش هوامّ جانوران، آب گرم زنیان برای دفع اذیت عقرب گزیدگی سریع‌الاثر است.[۳]

حضرت امام ابی‌الحسن‌علیه‌السلام فرمود: هر کس بخواهد ماست بخورد که ضرر به وی نرساند به روی آن هاضوم بریزد گفتم هضم کننده چیست؟ فرمود نانخواه.[۴]

* نان

نان کامل با آرد سبوس‌دار تهیه می‌شود اثر ملین دارد ولی دیر هضم است. نانی که عاری از سبوس است ولی در هر حال مقدار کمی از آن را همراه دارد، علاوه بر ملین بودن، خوش طعم و مغذی است. ضماد حاصل از قسمت خمیری وسط نان، مخلوط با آب یا شیر یا یک جوشانده لعابدار نظیر جوشانده پنیرک، ختمی یا دانه کتان، بهترین نرم

۱- مجموعه طب سنتی و گیاهی، ص ۲۰۶

۲- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۳، ص ۲۴.

۳- همان.

۴- اصول کافی، ج ۶، ص ۲۸.

کننده است و می‌توان از آن جهت درمان آبسه‌ها، حالات التهابی ناشی از وارد آمدن ضربه و همچنین رفع جراحات، استفاده به‌عمل آورد.

کرم نان، که از جوشاندن ۱۲۵ گرم نان خوب به مدت یک ساعت در یک لیتر آب و له کردن، صاف کردن و مجدداً تحت اثر گرما قرار دادن (بطوری که غلظت حاصل کند) و سپس افزودن ۳۰ گرم قند و ۱۰ گرم آب بهارنارنج حاصل می‌شود، از اغذیهٔ بسیار خوب به حساب آمده و برای دوران نقاهت بیماران توصیه گردیده است.[۱]

در حدیث از امام رضا علیه السلام نقل شده است که فضیلت نان جو بر نان گندم مانند فضیلت ما اهل بیت است بر سایر مردم و هیچ پیغمبری نیست مگر آن که دعا کرده است برای خورندهٔ نان یا آش جو و برکت فرستاده است بر او و داخل هیچ شکمی نمی‌شود مگر آنکه هر دردی که در آن هست بیرون می‌کند و نان و طعام جو قوت پیغمبران است و طعام نیکان و فرمود که داخل شکم صاحب مرض سل نمی‌شود چیزی که نافع‌تر از نان برنج باشد.[۲]

* نان قندی

در دهات فرانسه نان قندی را از تخم گزنه می‌پزند که برای معالجهٔ بچه‌هایی که شبها در رختخواب خود ادرار می‌کنند، مفید است با این نان آنها معالجه شده و این عارضه برطرف می‌گردد برای تهیهٔ این نان باید پانزده گرم تخم گزنه را کوبیده و در شصت گرم آرد چاودار مخلوط کرده و کمی آب و عسل را به آن افزوده و خمیری از آن درست کرد و شش نان قندی از آن تهیه نمود و در پانزده روز، شبها آن را مصرف کرد.[۳]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۷۰.

۲- حلیة‌المتقین، ص ۴۶.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۴۵.

* نبق (سدر)

به فارسی کنار و به هندی بیر نامند و ثمر آن را به عربی نبق گویند.

ماهیت آن: برّی و بستانی می‌باشد. برّی آن ثمرش کوچکتر و خوشبو و چاشنی‌دار به شکل سنجد و بعد از رسیدن سرخ و زرد رنگ می‌گردد و بستانی آن ثمرش بزرگتر و لذیذتر و خوشبوتر وشیرین است.

و در بلاد گرم مسیر بهم می‌رسد و بهترین آن بزرگ پر گوشت رسیده، شاداب و زرد رنگ یا سرخ رنگ آن است که دانهٔ آن کوچک باشد و از سدر مراد برگ ساییده آن است.

طبیعت:

ثمر آن در اوّل سرد و در دویم خشک و بستانی تازهٔ آن سرد و تر و خشک آن سرد و خشک و میخوش آن معتدل و بعضی شیرین و آن را در اول گرم دانسته‌اند.

خواص:

نارس (کال) آن قابض و لزج و نفاخ و رسیدهٔ آن قلیل الغذا و دیر هضم و صالح الکیموس و نیم رطل آن مسهل صفرا از معده و امعاء مصفی حرارت غریبه و خوردن ترش رسیدهٔ آن مانع صعود بخارات به دماغ و رافع صفرا و تشنگی و آب شیرین آن مفتح سدّه و کشندهٔ کرم معده و امعاء و مضر مبرودین، مصلح آن سکنجبین و خشک آن قوی‌القبض و ضماد آن با شراب جهت نضج ورم حاره و تحلیل آنها به تنهایی نیز جهت تحلیل اورام حاره و نضج آنها به‌کار می‌رود خاک ارّهٔ چوب آن در آخر اول سرد و در آخر دوم خشک و قاطع نزف‌الدم و رافع قرحه و اسهالی که از ضعف معده به هم رسیده باشد و دافع استسقاء است و صمغ آن در طلا جهت خراز نافع است.[۱]

من سدر هستم و میوهٔ من کنار: اسم من کنار است و میوهٔ درخت سدر می‌باشم میوهٔ مرا در فارسی کنار و به عربی نبق گویند و کوهی من زال نام دارد که اعراب من را ضال

۱ـ قرابادین کبیر، ص ۲۴۰.

می‌نویسند. از میوه‌های خنک هستم و از نظر شکل و خواص شبیه زالزالک می‌باشم جمع‌کنندهٔ معده و نرم‌کنندهٔ سینه بوده، میوهٔ رسیده من ارزش غذایی زیادی ندارد، بلکه منافع من بیش از خاصیت غذایی من است.

۲۵۰ گرم میوهٔ من مسهل صفراست، عطش را فرو می‌نشانم و میوهٔ ترش من صفرابر بسیار خوبی است. آب میوهٔ من بازکنندهٔ سینه و معده است و کشندهٔ کرم نیز می‌باشم، میوهٔ نارس من زیاد تانن را در شکم جمع می‌کند، اگر مرا خشک کرده و بعد آسیاب نمایید آرد من جهت اسهال و زخم معده مفید است. از مغز دانه‌های میوهٔ من شیر بکشید، تب را پایین می‌آورم و حرارت خون و صفرا را فرو می‌نشانم.

اگر دانهٔ مرا در گلاب بخیسانید و بعد بکارید میوه معطر می‌شود و اگر در عسل بخیسانید شیرین خواهد شد البته این موضوع به هیچ وجه صحت ندارد و از اشتباهات است خوردن خاک ارّه چوب من از خونریزی معده جلوگیری می‌کند اسهال و استسقا را معالجه می‌کند ضماد برگ من و شستشو با آن جهت تقویت مو و جلوگیری سر از ریزش آن و تقویت اعصاب و از بین بردن شپش و شپشک سودمند می‌باشد.[1]

سدر میوه‌ای است معروف شبیه به آلوچه و در هندوستان بسیار است و بعضی درخت را گفته‌اند و خشک است و قابض گویند، صمغ درخت آن موی را سرخ گرداند و بعضی گویند: عربی است.[2]

سدر در لاتین: cedrus libani

فرانسوی: cedre

درختی است از تیرهٔ مخروطیان که شباهت زیادی به کاج دارد ولی از کاج بسیار تنومندتر و بلندتر می‌شود تا بیش از سه‌هزار سال عمر می‌کند شاخه‌های درخت سدر کشیده و دور از یکدیگر است برگش مانند کاج سوزنی و میوه‌اش هم شبیه کاج است. چوب درخت سفید و ضخیم و محکم است در برخی گونه‌ها چوب کمی سرخ رنگ هم می‌شود در چوب درخت سدر مقادیر زیادی صمغ وجود دارد که عطر مخصوص بدان

۱- زبان خوراکی‌ها، ج ۱، ص ۲۰۰-۲۰۱.

۲- برهان قاطع، ج ۱، ص ۷۰۴.

می‌دهد و مقدار کثیری از این صمغ از تنهٔ درخت هر ساله استخراج می‌شود و تحت نام من در تداوی به‌کار می‌رود.

سدر دارای گونه‌های مختلف است و مشهورتر از همه سدر لبنان است که بلندیش حدود ۴۰ متر نیز می‌رسد.[۱]

سدر لبنان بسیار زیبای و شبیه کاج است و شاخه‌های گستردهٔ آن بطور افقی بالای هم قرار گرفته‌اند. سدر لبنان اسانسی دارد که خوشبو، ضدعفونی کننده و قابض است. این درخت را نباید با کنار که برگهای آن را برای شست و شو به‌کار می‌برند اشتباه کرد.

خواص و طرز مصرف:

در مورد بیماریهای حادّ جلدی بسیار نافذ است معمولاً تنتور مادر آن را در روش همئوپاتی یا ژموتراپی که از خیساندن در گلیسرین به‌دست می‌آید به‌کار می‌برند. این تنتور برای مداوای اگزمای خشک بسیار مؤثر است و مقدار مصرف آن ۲۰ تا ۵۰ قطره در روز برای مدت طولانی می‌باشد.[۲]

* نخل

طلع را به عربی ضب النخل و به یونانی خلبان و به فارسی بهارخرما نامند و آن شکوفهٔ درخت خرما است.

بهترین آن برای خوردن و در تداوی از نخل نر است که در زمین شیرین روییده باشد. دانه‌های آن کوچک و پوست آن سفید و قبوضیت آن کم و تلخی نداشته باشد. سرد در درجهٔ اول و خشک در دوم، مقوی معده و قابض طبع و مسکن حرارت و حدّت خون و خوردن خشک آن به قدر نیم اوقیه جهت رفع تشنگی و اسهال و تبهای گرم و نفث الدم و نزف الدم نافع و دیر هضم و اکثار آن مولد قولنج و سختی بول است و درد سینه و مصلح آن چربیها و گوشتها و شیرینیها و جوارشات مانند جوارشی کمونی و مربای زنجبیل و

۱ـ فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۲، ص ۱۸۴۶.

۲ـ آشنایی با گیاهان دارویی، ص ۶۳.

عسل و همچنین می‌باید که جوش کرده بخورند. رازی گفته که طلع مقوی معده و مجفف آن است.[۱]

درخت خرما از قدیم الایام مورد شناسایی مردم دورانهای قبل بوده است بطوری که مشخصات آن در دیواره قبور مصریان قدیم شرح داده شده است مردم بابل نیز از خصوصیات آن با اطلاع بودند و از میوه‌اش نوعی سرکه تهیه می‌کردند از فرمان تئوفر است طریقهٔ آمیزش گلهای درخت خرما که هرنوع آن بر روی یک پایه جای دارد قبلاً به آن اشاره شد.

پرورش درخت خرما امروزه به‌علت مغذی بودن میوهٔ آن در غالب نواحی مساعد معمول است.

در صحیحین از ابن عمر نقل شده که: نزد پیامبر خداصلی‌الله‌علیه‌وآله بودیم ناگاه مغز ریشهٔ درخت خرما آوردند رسول خداصلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: از میان درختها درختی هست همانند مرد مسلمان که برگش ریخته نمی‌شود بگویید ببینم آن کدام است؟ مردم بسوی درختهای بیابان رفتند به نظرم رسید که آن درخت خرماست من چیزی نگفتم پیامبرصلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: آن خرماست به عمر گفتم در پاسخ من گفت کمی آن برایم بهتر است از زیادی چیز دیگر روی ابوداود فی سننه عن ابنی بسرالسلمیین قالا: دخل علینا رسول‌اللهصلی‌الله‌علیه‌وآله فقد مناله زبداً و تمراً و کان یحب الزبد و التمر[۲].

درخت خرما حمل نمود عجوه و عذق (شاخهٔ درخت خرما) بود.

امام صادقعلیه‌السلام فرمود: آنچه حضرت نوحعلیه‌السلام در کشتی از درخت خرما حمل نمود عجوه و عذق (شاخهٔ درخت خرما) بود.

درخت آن نر و ماده می‌باشد نر آن گل و خوشه برمی‌آورد ولی میوه نمی‌دهد، به‌خلاف مادهٔ آن و در خوشه‌های گل هر دو نوع گرد می‌باشد و آن غبار را کشن خرما می‌گویند ودر ابتدای ظهور خامی گرد نر را بر ماده می‌زنند و میوهٔ آن بزرگ و شیرین و شاداب و تخم آن کوچک می‌گردد و از ابتدای پیدایش تا انتها و کمال رسیدگی میوهٔ آن

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۱۹۳؛ تحفه حکیم، ص ۱۷۸.

۲ـ طب النبوی، ابن القیم، ص ۲۴۵.

هفت مرتبه مقرر کرده‌اند و هر مرتبه به‌نام خاص موسوم است: اول را طلع و لیغ دوم را بلح سوم را حلال چهارم را بسر پنجم را قسب ششم را رطب هفتم را تمر می‌گویند.

عبدالله بن سنان گوید: امام صادقؑ فرمود: هرکس در یک روز هفت عجوه خرما ناشتا بخورد شیطان به وی ضرر نمی‌رساند.

از امام صادقؑ منقول است که: هرکه خواهد که درخت خرما خوب بار آورد و خرمایش نیکو شود ماهی‌های کوچک خشک را بگیرد و نیم‌کوب کند و هر شکوفه اندکی بپاشد و باقیش را در کیسه پاکیزه کند و در میان درخت خرما جا دهد[۱].

محل رویش:

درخت خرما در نواحی مختلف ایران بخصوص در شهرهای: کرمان، بم، بلوچستان، اهواز، آبادان، قصر شیرین، خرمشهر، یزد و بعضی نواحی مرکزی ایران پرورش می‌یابد[۲].

عربی نخل بری: طبی: phoenix.sylrestris_roxb

در پاکستان استان سند و مولتان و پنجاب غربی و در کشورهای عربی بخصوص در مصر، عراق و حدود عراق و ایران گسترش دارد.

* نخود

گیاهی است از تیرهٔ سبزی آساها (پروانه‌واران) و از دستهٔ پیچی‌ها که یکساله است و ارتفاع بوته‌هایش در حدود ۵۰ سانتی‌متر است. این گیاه دارای گونه‌های مختلف است.[۳]

نخود اسم فارسی است و به عربی حمص و به ترکی بولچاق و به یویانی واربایس و به هندی چنه و سبز آن را بونط گویند و آن بری و بستانی می‌باشد. و نوع بستانی چند قسم می‌باشد: سفید و سرخ و سیاه و کرسنی. و بعضی گویند بری را کرسنی نامند.

۱ـ حلیة‌المتقین، ص ۳۰۵.   ۲ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۱۳۸.

۳- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۲، ص ۴۶۹۳.

شیخ الرئیس نخود سفید را گرم و خشک در اول نوشته است. نزد بقراط سبز تازهٔ آن تر در اول است. قوت آن تا سه سال باقی می‌ماند.

نخود سیاه نافع ورمهای گرم و سخت و ضماد آب پختهٔ آن با عسل نافع ورم خصیتین است و روغن آن نافع حکه و قوبا است.

خوراک و مالیدن نخود نافع اعضاء سست شده و بیماریهای ناشی از سردی می‌باشد. نخود را جویده و در چشم بگذارند ظفرهٔ چشم را نفع دهد. نخود بهترین غذا برای ریه می‌باشد. البته بطور حریره بهتر است. خوراک آن نافع استسقا و یرقان سدی و کبدی، مولد خون و چاق کننده بدن است، موقع پختن، آن را زیاد حرکت ندهند، زیرا دو ماده از آن جدا می‌شود. نیز آب پخته شده بهتر از جرم نخود است.

نخود را باید در وسط غذا میل کرد تا خوب هضم شود. آشامیدن آب پختهٔ نخود سیاه با روغن بادام تلخ و روغن ترب و کرفس سنگ کلیه و مثانه را بشکند و اخراج جنین نماید.

نخود منی را زیاد می‌کند. خوراک نخود تولید باد و نفخ کند. خوراک آب پختهٔ اقسام آن ملین شکم و مفتح سدد کلیه است خصوصاً سیاه و کرسنی. گفته‌اند اگر یک مشت آن را در سرکه بخیسانند و ظهر آن را میل نمایند کرم شکم را از بین می‌برد بخصوص نخود بری.

خوردن برشتهٔ نخود که سرد نشده باشد جهت بواسیر خونی مفید و مالیدن انواع آن نافع سردرد و زردی صورت و بی حسی اعضا و امراض مفاصل است. نخود مضر زخم مثانه است و مصلحش خشخاش است مولد باد و نفخ است و سنگین می‌باشد و مصلحش زیره و شبت و گلقند است. نوشیدن آب بعد از خوراک نخود خیلی ضرر دارد.

روغن نخود، گرم و خشک در سوم است، تند و با قوت نافذه و مقوی مو و باه است و جهت تسکین درد دندان و لثه و دردهای سرد و جذام خیلی مفید است.[1]

خوردن و پاشیدن آب نخود در زدودن کک و مک و زیبا کردن رنگ مؤثر است. علاج

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۵۲؛ تحفه حکیم، ص ۹۲؛ قرابادین کبیر، ص ۱۸۳؛ صیدنه، ج ۲، ص ۸۲۵.

درد پشت است. جوشهای تر سر را از بین می‌برد. آب نخود را اگر ناشتا خورند در برخیزاندن ذکر بسیار قوی است. نخود گرفتگی کلیه را باز می‌کند.[۱]

نخود سبز مجاری ادرار را پاک می‌کند و برای سوزاک مفید است دارای فسفر، پتاسیم، آهن، نشاسته، قند و اسَید فسفریک می‌باشد. نیروبخش، خون و اعصاب مغز را تقویت می‌کند.[۲]

خوردن نخود برشته تازه که سرد نشده باشد برای بواسیر خونی نافع است. نخود را یک شب در سرکه بخیسانید و صبح ناشتا میل کنید ولی در آن روز چیز دیگر میل نکنید برای کشتن کرم معده بسیار مجرب است در آب نخود جوشانده بنشینید برای اصلاح امراض مقعد و تنقیهٔ رحم و اخراج کرم و شکم و مقعد بهترین دواست.[۳] نخود سیاه جوشانده میل کنید تحلیل باه است.[۴]

نخود سبز دارای ویتامین A, B, C می‌باشد و در حکم جارویی است که روده را از جمع شدن فضولات مسموم در آن پاک می‌کند.[۵]

خوردن آب جوشاندهٔ نخود با قدری نمک مقطع لزوجات و مفتح شده و مدر بول خصوصی برای درد سینه و ریه نافع است.[۶]

اگر نخود را برشته کرده آن را بکوبند و پودرش را به بیمار مخصوصاً کودکانی که به اسهال مبتلا شده‌اند بدهند مدفوع آنان طبیعی گشته و شفا می‌یابند و جوشاندهٔ آن را هم برای رفع سنگ مثانه استفاده می‌کنند.[۷]

مشخصات:

نخود گیاهی است که بوتهٔ آن کوتاه و دارای شاخه‌های نازک، برگهای ریز و گلهای سفید می‌باشد. این گیاه سرشار از ویتامین‌ها است، گیاهش دارای طعم ترش مخصوصی

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۵۵.
۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۴۰.
۳- راهنمای نجات از مرگ مصنوعی.
۴- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۱۱۵.
۵- اعجاز خوراکیها، ص ۱۳۱.
۶- راه نجات از مرگ مصنوعی، ج ۴، ص ۱۳۵.
۷- رشته مروارید، ج ۴، ص ۹.

است. دانه‌هایش زهکش جگر، سپرز و کلیه است. ضماد آن اورام را نرم می‌کند و برای فرو بردن ورم بناگوش تجویز می‌شود. روغن آن مقوی مو و شهوت می‌باشد و جهت تسکین درد دندان و دردهای سرد و جذام بسیار مفید است.

جوشاندهٔ دانهٔ نخود برای سنگ کلیه و مثانه توصیه شده است. زیاد خوردن آن برای رحم و مثانه زیان دارد.[1]

* نخود فرنگی

گیاهی است یکساله یا دوساله دارای ساقه‌های مجوف و همین‌که بلندی آن از ۳۰ـ۴۰ سانتی‌متر تجاوز کرد احتیاج به قیم دارد. برگهای آن متناوب و مرکب پری زوج که انتهای آن دارای پیچک است. گلهای آن در مورد ارقامی که مصرف غذایی انسانی دارند سفید و ارقامی که مصرف علوفه دارند، بنفش است. میوهٔ آن کپسول و دارای غلافی است که دانه‌های نخود در آن قرار دارند.

دانهٔ آن گرد و کروی بدون لکه می‌باشد. نخود فرنگی غالباً به شکل نارس و سبز تحت عنوان نخود سبز خورده می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

دارای آلکالوئید تری‌گونلین است و در هر ۱۰۰ گرم خاکستر دانه آن حدود ۰/۰۲۶ میلی‌گرم ارسنیک وجود دارد به‌علاوه دانهٔ رسیدهٔ آن دارای روغنی است که خاصیت ضد هورمون جنسی دارد. خوردن زیاد روغن دانهٔ آن انسان را عقیم می‌کند و خاصیت ضد هورمون جنسی مرد را نیز دارا می‌باشد.

خواص و کاربرد:

از نظر خواص دارویی آرد دانه‌های رسیدهٔ نخود فرنگی نرم کننده است و برای تحلیل و نرم کردن ورم به‌صورت ضماد انداخته می‌شود.

۱- زبان خوراکیها، ص ۲۱۹.

در چین نخود فرهگی به‌عنوان خنک کننده مورد توجه است و در موارد تب شدید تجویز می‌شود و به‌علاوه برای بیماری قند از آن استفاده می‌شود. در چین نخود سبز برای ازدیاد شیر نیز تجویز می‌شود.

طبق تحقیقات علمی جدید نشان داده شده است که نخود فرنگی سبز نارس که معمولاً به نخود سبز معروف است دارای عامل ضد باروری است و در سالهای اخیر تلاش و کوششهای زیادی شده است تا این مادهٔ شیمیایی خاص از نخود فرنگی استخراج و به‌صورت داروی جلوگیری از حامله شدن به بازار عرضه شود.

ولی توجه به این خاصیت نخود فرنگی این بود که در سالهای قبل یعنی در سال ۱۹۳۵ یک استاد دانشگاه هندی در تحقیقات خود در این باره مشاهده کرده بود موشهایی آزمایشگاهی نر و ماده که در رژیم غذایی آنها نخود فرنگی وارد کرده بودند هر دو جنس عقیم شده‌اند.[۱]

* نرگس

نرگس از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی ایران سرد و خشک است ولی با کمال تعجب در هند آن را گرم و خشک می‌دانند.

از نظر خواص حکمای طب سنتی معتقدند که فرح‌آور است و مقوی دماغ و قلب و برای رفع تبهای عفونی و ذات الجنب و زخمهای ریه، سل و اسهال گرم مفید است.

غرغره آن با لگاب برای تسکین درد دندان کرم خورده و زخمهای دهان مفید است.

اگر با آب گشنیز و سُرمهٔ ساییده و مخلوط کرده و به چشم مالیده شود باعث جلوگیری از برآمدن دانه در پلک می‌گردد و اگر دانه برآمده باشد فروکش می‌کند.[۲]

نرگس دارای برگهای باریک و دراز به رنگ سبز و غبارآلود می‌باشد. گلهای آن معطر و به رنگ سفید مایل به زرد است.

به فارسی نرگس گویند و در کتب طب سنتی معرف آن نرجس آمده است. دارای

۱- معارف گیاهی، ج ۱، ص ۲۸۲.

۲- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۸۹.

گونه‌های مختلفی است که معروفترین آن نرگس سفید است.

نرگس سفید دارای ۴ـ۶ برگ خطی باریک و دراز است که معمولاً همراه با گلها از ریشه یا پیاز گیاه بیرون می آیند. گل بطور گروهی ظاهر می‌شوند و دارای دم گل نامساوی بوده و به رنگ سفید مایل به زرد و بسیار معطر هستند.

قال ﷺ: «شمّوا النرجس ولو فی الیوم مرة ولو فی الأسبوع مرة ولو فی الشهر مرة ولو فی الدهر مرة ولو فی السنة مرة، فان فی القلب حبة من الجنون و الجذام و البرص و شمه یقلعها».[۱]

پیغمبر خاتم ﷺ فرمود: گل نرگس را اگر چه در هر روز یک مرتبه یا در هر هفته یک مرتبه یا در هر ماه یا در مدتی یک مرتبه و یا در سال یک مرتبه ببویید، زیرا در قلب یک دانه از جنون و برص هست که بوییدن آن این امراض را از بیخ می‌کند.

نرگس را به انگلیسی NARCISSUS TAZETTA، به عربی نرجس و به یونانی لبنوس می‌نامند. مزاج پیاز آن گرم و خشک و تخمش گرم و تر است. نرگس نافع کثیفی رحم، کرم شکم، زخمهای بیرونی و درونی، زکام، درد زهدان و مثانه و بوییدن گلش نافع سردرد ناشی از بلغم و سودا، نزله و انسداد سر می‌باشد.[۲]

ترکیبات شیمیایی:

نرگس گیاهی است سمّی، از این گیاه مواد لیکورین، تازتین و نارکوتین یافت می‌شود. در پیاز آن ماده‌ای به نام نارسی‌سین وجود دارد.

خواص و کاربرد:

به‌عنوان داروی معالج بیماریهای زنانه استفاده می‌شود. از پیاز آن برای اخراج تکه استخوان از مری استفاده می‌گردد و به‌صورت ضماد برای انواع ورمها نیز استفاده می‌شود.[۳]

۱- بحار، ج ۶۲، ص ۲۹۹.
۲- تحفه، ص ۲۵۵؛ قانون، ص ۲۳۱؛ بوستان المفردات، ص ۱۲۳.
۳ـ معارف گیاهی، ج ۴، ص ۲۵۴.

* نسرین

نسرین یکی از گونه‌های نرگس است که دارای گلهای زرد می‌باشد و در جنگلها و نقاط مرطوب به حالت وحشیَ می‌روید و در مازندران نیز فراوان است و از گلهای آن در عطرسازی استفاده می‌کنند. نسرین می‌تواند زمستان را زیر برف به‌سر برد؛ به نرگس زرد، گل عنبری و گل مشکی نیز معروف است.[1]

نسرین را بعضی در عربی ورد عینی و به فارسی گل مشکین، گل عنبرین، در اصفهان مشکینچه و به هندی ترن دسیوتی نامند و آن گلی معروف به رنگ سفید و مایل به زردی شبیه به گل سرخ و از آن کوچکتر است و بری و بستانی می‌باشد و بیشتر در زمینهای گرم، دشتها، کوهها و زمینهای سخت می‌روید.

شیخ الرئیس نسرین را در خواص همچون یاسمین و ضعیف‌تر از آن دانسته است. مزاج آن گرم و خشک در درجهٔ دوم است. گل آن نافع سردی عصب، خوشبو کنندهٔ نفس، شادی‌آور و لذتبخش می‌باشد و اسحاق‌بن عمران نوشته که آن نافع بلغم و سرد مزاجها است.

خوراک خشک نیم مثقال آن در روزهای متوالی حفظ جوانی می‌کند. ضماد آن با سرکه محلل ورم می‌باشد و بوییدن آن مقوی مغز و قلب و محلل باد در سر و سینه و مخرج آن با عطسه است. چکاندن آن با روغن زیتون در گوش کرم آن را بکشد و نافع صدا در گوش و محلل باد آن است.

مضمضهٔ آن با آب پختهٔ آن نافع درد دندان، ورم حلق و لوزتین است. خوراک یک تا چهار درم برگ گل نسرین مسهل قوی است و خشک آن مدر حیض و قاتل جنین و مخرج آن است. ضماد نسرین مسقط دانهٔ بواسیر و مانع زیاد شدن داءالفیل و با حنا مقوی مو است.

مقدار خوراکش از یک تا سه درم است. بوییدنش مضر سر گرم مزاجان و مصلحش کافور و بدلش نرگس و یاسمین است. روغن نسرین مقوی مغز و رافع ذات الجنب و

۱ـ فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۷۲۱.

کمردرد بلغمی و سوداوی و نافع درد رحم است. همه نوع نسرین گرفتگی بینی را باز کند، نسرین و بویژه بیابانی‌اش را اگر چهار درهمی بخورند استفراغ و سکسکه را آرام کند.[۱]

گل نسرین سفید و درختش به اندازهٔ گل سرخ است. خواص آن عبارتند از: مدر حیض، مسهل بلغم و سوداء، منقّی سینه، عطسه‌آورنده، مفتح سدّهٔ دماغی، محلل ریاح، موافق جگر و جهت قولنج، غثیان، یرقان، فواق و ضماد آن جهت کلف و آثار و بدبویی عرق و رفع بوی نوره است. قطور آن با روغن زیتون جهت کرم گوشت و سنون و مضمضهٔ آن جهت درد دندان نافع است.

عده‌ای نسرین را نسترن خوشبو می‌دانند ولی این‌طور نیست، نسرین از خانوادهٔ نرگس است.

نسرین در مازندران زیاد است. بوییدن گلش نافع زکام و از ابتلا به نزله جلوگیری می‌کند، گاهی عطسه‌آور است.

خوراک پنج گرم آن نافع ورم گلو و لوزتین و لثه است، معده و کبد را تقویت می‌کند، از سکسکه جلوگیری می‌نماید و درمان خوبی برای یرقان می‌باشد. مالیدن گل نرگس نافع کک و مک است.[۲]

* نسترن

دکتر گیلود هاوزر نویسندهٔ معروف کتاب «گذرنامه برای یک زندگی نوین» می‌نویسد: در زمان جنگ ویتامین C را از گردوی سبز و برگهای سبز کاج استخراج می‌کردند ولی بهترین استخراج ویتامین C از نسترن است.

این گیاه در جنگل، در زمین‌های سرسبز، در سایهٔ درَختان بزرگ به‌صورت درختچهٔ خاربست مانند و در هم برهمی می‌روید.

در رئوس بعضی شاخه‌های آن بر اثر گزش برخی حشرات، ماده‌ای به نام «به‌دگار» که

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۵۶؛ تحفه حکیم، ص ۲۵۶.

۲- زبان خوراکیها، ص ۲۱

پوشیده از کرکهای ریز است به‌وجود می آید. کلمهٔ «به‌دگار» که اصولاً از زبان فارسی به زبانهای دیگر انتقال یافته است یک ماده مقوی، قابض، التیام‌دهندهٔ زخمها و سوختگی‌هاست و در مورد بنِدآمدگی ادرار (در هنگام عارض شدن تب) و سنگ کلیه بسیار مؤثر بوده، به‌علاوه مادهٔ مدر مناسبی است. تهیهٔ دم‌کرده و جوشاندهٔ این ماده بسیار ساده است.

برخی از اطبای سنتی از مادهٔ «به‌دگار» عرق تهیه می‌کنند که برای درمان چشم مناسب است.

میوهٔ نسترن به رنگ سرخ مایل به نارنجی و به شکل بیضوی است و باید در اولین مرحلهٔ رسیدن چیده شود.

میوهٔ نسترن بصورت جوشانده، دم‌کرده، گرد، شربت، مربا و کمپوت مصرف می‌شود و برای رفع اسهال، ورم معده، تهوع و سوء هاضمه بسیار مؤثر است. «به‌دگار» ماده‌ای مقوی، قابض، معرق و مدر است.

میوهٔ نسترن علاوه بر آن یک داروی مجرب جهت دفع کرم کدو و ایجاد لینت و تصفیه کنندهٔ خون است.

اگر میوهٔ خشک شدهٔ آن را در طول زمستان نگه داریم، در آغاز بهار به داروی بسیار مؤثری جهت تصفیهٔ بدن دسترسی خواهیم داشت. نسترن به مناسبت سرشار بودن از ویتامین‌ها نه تنها برای چشم مفید است، بلکه یک مادهٔ عالی جهت رفع اسکوربوت و راشیتیسم به شمار می‌رود (یکصد گرم میوهٔ نسترن به اندازه یک کیلو لیمو ترش ویتامین C دارد).

یک مشت از «به‌دگار» را در یک لیتر آب جوش دم‌کرده، روزانه دو تا سه فنجان می‌خورند.

برای تهیهٔ دم‌کرده از میوهٔ نسترن نخست دانه‌های داخل آن و تمام کرکها را جدا می‌کنند و بعد به اندازه یک مشت از میوه را در یک لیتر آب ریخته، مدت ده دقیقه دم

می‌کنند و بعد روزانه سه تا چهار فنجان میل می‌کنند.[۱]

پنجاه گرم میوهٔ خشک گل نسترن را در یک لیتر آب مدت پنج دقیقه بجوشانید و مدت دو هفته آن را مصرف نمایید این جوشانده اگر خونتان غلیظ باشد، صاف خواهد کرد و ثانیاً ادرارآور قوی است در مورد قولنج کلیوی و سنگ کیسهٔ صفرا هم داروی مؤثری است.[۲]

نسترن به‌ندرت مصرف می‌شود. گلبرگهای نسترن را دم‌کرده مقدار آن یک تا سه گرم در یک لیتر آب است.[۳]

کرکی که در داخل میوهٔ نسترن هست کرم کش است و وقتی خورده شود آنها را آزار داده و زخمی می‌کند باید کرکها را به مقدار پانزده یا سی صدم گرم در کمی عسل مخلوط کرده و خورد.[۴]

بیست تا سی گرم میوهٔ گل نسترن را اگر در یک لیر آب مدت پنج دقیقه بجوشانند و به بچه‌هایی که مبتلا به اسهال شده‌اند بدهند، اسهال آنها برطرف خواهد شد.[۵]

میوهٔ گل نسترن تصفیه کنندهٔ خون است.[۶]

* نعناع

گیاهی است از ردهٔ دولپه‌ایهای پیوسته گلبرگ که سر دستهٔ تیرهٔ نعناعیان می‌باشد و جزو سبزیهای خوراکی است.

این گیاه دارای تمام اسانسها و خواص پودنه است. و برگهایش کرک کمتری دارند ولی بریدگیهای کنار برگهای آن بیشتر از پودنه و اسانس آن نیز از پودنه ملایم‌تر است. این گیاه همهٔ آثار نیرو دهنده و بادشکن و خلط آور پودنه را داراست.

از این گیاه اسانسی به نام مانتول استخراج می‌کنند که جهت خوشبو کردن داروها و

۱- صد گیاه و هزار درمان، ص ۳۵۰.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۹.

۳- همان، ص ۲۲۸.

۴- همان، ص ۲۱۹.

۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۲.

۶- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۲۸.

برخی آب‌نباتها و شیرینی‌ها به‌کار می‌رود. علاوه براین، در معالجهٔ التهابات مخاط بینی و گلو و دهان اسانس مزبور استعمال دارد. از اسانس نعناع نوعی کافور قابل تبلور نیز به‌دست می‌آورند که مانند کافورَ معمولی به‌کار می‌رود. دم‌کردهٔ برگ نعناع را جهت تقویت و رفع نفخ معده و روده مصرف می‌کنند.

نعناع گیاهی است علفی، برگهای آن متقابل، بیضوی، نوک تیز، دندانه‌دار، کمی پوشیده از کرک، به طول ۴ تا ۷ سانتی‌متر و به عرض ۲ تا ۳ سانتی‌متر است.

از تمام قسمتهای هوایی این گیاه بوی معطر و مطبوع استشمام می‌شود ولی اگر جویده شود، علاوه بر بوی اسانس، احساس خنکی نیز در مخاط دهان می‌گردد.

ساقهٔ این گیاه چهارگوش و به رنگ قرمز مایل به بنفش یا مایل به ارغوانی است و در محل هر یک از گره‌های آن، دو برگ متقابل دیده می‌شود. گلهای آن در ماههای مرداد و شهریور ظاهر می‌شود.

برداشت محصول جهت اسانس گیری دو مرتبه در سال در ماههای تیر تا شهریور صورت می‌گیرد.

برگهای خشک و نرم شدهٔ نعناع جهت خوشبو کردن ماست و دوغ و سرخ شدهٔ آن در روغن که به نام نعناع داغ موسوم است جهت خوشبو کردن برخی آش‌ها به‌کار می‌رود.

گونه‌های نعناع که در لبهٔ رودخانه‌ها و در جریان آبهای ملایم و کم عمق می‌روید و چون برگهایش قرمز رنگند به این نام موسوم است، نعنای آبی، فلفلی، سوسنبر وحشی.[۱]

نعناع اقسام زیادی دارد که بنابر گفته یکی از گیاه شناسان به اندازهٔ ماهی‌های گوناگون در دریای احمر وجود دارد و معروفترین آنها نعنای فلفلی، نعنای سبز، نعنای وحشی (پونه)، نعنای آبی، نعنای مزرعه، نعنای...و جملگی دارای بوی مطبوع و مخصوصی هستند که با چشیدن، دهان را خنک می‌نماید.

بقراط و ارسطو از آن تعریف کرده‌اند. نعناع سابقهٔ خیلی قدیمی دارد.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۷۵۹.

نعناع و اسانس آن:

دارای یک اسانس فرار است که اختلاف قابل ملاحظه‌ای با اسانس نعناع فلفلی دارد و دارای مانتول نیست ولی مانند زیره دارای کارون است. تانن هم دارد. نعناع ترشح معده را زیاد می‌کند.

آب مقطر نعناع:

این آب مقطر از برگهای خشک گیاه منتاپی پراتا از تیرهٔ نعناع به‌دست می‌آید. اسانس آن نباید کمتراز ۱/۲ درصد باشد.

تاکنون گزارشی در بارهٔ سمیّت اسانس نعناع نشده است ولی این اسانس به‌علت دربر داشتن منتول، ایجاد واکنشهای حساسیت می‌کند، همچنین مصرف مقدار زیاد آن تهوع‌آور است. اسانس نعناع یک داروی ضد نفخ معطر است، نفخ‌های معده و روده را از بین می‌برد و همچنین در رفع کولیت‌های گازدار مؤثر است و به‌عنوان بادشکن برای رفع دل‌پیچه مصرف می‌شود. عرق نعناع را برای رفع رطوبت معده نیز مصرف می‌کنند.[1]

مقدار مصرف:

نیم لیتر آب سرد را بر روی یک قاشق غذاخوری گیاه بریزید، آن را به جوش آورید و بگذارید بماند، برای ناراحتیهای معده و نیز برای اسهال ناشی از سرماخوردگی و برای تحرک ترشح صفرا در یرقان و سایر بیماریهای کبدی به کار می‌رود.[2]

ترکیبات شیمیایی:

در گونه‌ای از گیاه ۰/۵-۱/۵ درصد اسانس وجود دارد که شامل ۵۶ درصد فری‌مانتول و ۴ درصد از استرها است. در گونه‌ای دیگر نیز اسانس روغن فرار، مانتول و پولگون و مانتون و مانتونون و لیمونن وجود دارد.

۱- مفردات پزشکی دکتر آئینه‌چی، ص ۱۱۰۳.

۲- گیاهان دارویی، پرفسور هانس فلوک، ص ۱۳۵.

خواص درمانی:

دکتر ادوارد برتوله در بارۀ خاصیت نعناع سبز می‌نویسد: فیبرهای عضلاتی لیزستم معده و روده به‌واسطۀ روغن مایع معطر نعناع تحریک می‌شوند و در نتیجه گاز و نفخی که در شکم جمع شده است به حرکت در آمده و دفع می‌گردد.

نعناع برای اعصاب مقوّی است و نیز برای معالجۀ سرفه و دل پیچه‌های تشنجی در هضم غذا کمک خوبی است و سوء هاضمه و تخمه را درمان می‌کند. همچنین برای کسانی که دچار تشنجات عصبی هستند یا غذا در امعاء آنها تخمیر می‌شود یا مبتلا به زکام و نزله و برونشیت شده‌اند بسیار مفید است که باید آن را دم کنند و در هر مرتبه یک قاشق سوپ خوری در یک لیوان آب جوش ریخته، بنوشند. تنها ده دقیقه دم‌کردن آن کافی است.

این گیاه داروی محرک اعضاء و دستگاه گوارش بوده و فعالیت آمیزشی را می‌افزاید. فنجانی از دم‌کرده‌اش بعد از غذا عمل هضم را آسان می‌کند. نیز برای استفراغ، آشوب دل، سرگیجه، سردرد و خواب آلودگی سودمند است و برای کبد مفید بوده و صفرا را تحریک و رقیق می‌نماید وجهت این منظور بهتر است نعناع را قبل از غذا میل نمود. نعناع بعضی سردردها را برطرف ساخته و برای تنفس و قلب مفید است. دم‌کردۀ نعناع برای دل‌درد و تشنج اعصاب و اسهال خوب بوده و به‌عنوان مسکن نیز توصیه شده است. جویدن برگ آن برای رفع سکسکه مؤثر می‌باشد و کمپرس جوشانده‌اش برای رفع خارش جلدی بدن مؤثر است.

سرشاخه گلدار و برگ تازۀ گیاه اثر نیرودهنده، مقوی معده، بادشکن و ضد تشنج دارد.

اسانس مانت به مقدار ۱ تا ۳ قطره، مخلوط در یک مشروب ساده، در طی چند مرتبه در شبانه روز به‌عنوان مقوی معده، بادشکن، ضدعفونی کننده، رفع دل پیچه‌ها، اسهالهای ساده و داروی اختصاصی رفع حالت چنگ زدگی در معده مصرف می‌گردد.

از اسانس مانت در تهیۀ قرصها، آب نبات، الیکسیرهـ ـرد دندان، محلولات زیبایی،

عطرها و غیره استفاده به‌عمل می‌آید.

مانتول اثر آرام کنندهٔ دردهای موضعی داشته و از ضدعفونی کننده‌های خوب به حساب می‌آید. از مانتول به‌صورت مداد یا پماد، برای رفع دردهای عصبی سطحی، سردردهای یک طرفه، سیاتیک و رفع درد دندان استفاده می‌گردد.

ضمناً آن را به حالت گرد و به‌صورت استنشاق و بالا کشیدن از بینی، یا محلولهای روغنی در بیماریهای گلو و بینی، سینوزیت حاد، بیماریهای با منشأ وجود طفیلی در پوست سر و غیره به‌کار می‌برند.

مانتول در مصارف داخلی دارای اثر رفع حالت استفراغ زنان باردار، مسکن سرفه و درد معده است ولی چون مخاط معده را تحریک می‌کند، مصرف آن توصیه نشده است.

مانتول اگر به مقادیر زیاد مصرف گردد، فشارخون و انرژی قلب را بالا می‌برد و موجب بروز حالت تهوع، استفراغ، درد معده، فلج شدن، حساسیتها، حرکات ارادی و رفلکس‌ها می‌گردد که در نهایت ممکن است منجر به مرگ شود.

نعناع و بخصوص شربت آن داروی یرقان است. نعناع کاشتنی که مرطوب و بادزا است غریزهٔ جنسی را تقویت می‌کند. آوندهای منی را محکم می‌کند و کرمها را می‌کشد و اگر قبل از جماع بردارند ضد بارداری است. و اگر چند شاخه‌ای از آن با دانهٔ انار خورده شود، اسهال و استفراغ شدید را قطع می‌کند. نعناع و مخصوصاً تخم نعناع برای سگ هار گزیده پادزهر خوبی است.[1]

دم‌کردهٔ نعناع در دل پیچدگی مفید و در هضم غذا کمک می‌کند و نفخ گاز معده را هم دفع می‌کند مقوی معده و اعصاب می‌باشد.

مقدار مصرف آن یک قاشق دسرخوری در یک لیوان آبجوش دم‌کرده و هر روز بعد از غذا یک فنجان مصرف نمایید.[2]

خارش و سرخی دست و صورت و بدن با استفاده از کوبیدهٔ نعناع برطرف می‌شود.[3]

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۲۳۲.

۲ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۱.

۳ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۰۶.

نعناع سوء هاضمه و تخمه را درمان می‌کند. نعناع دارای هورمون مخصوصی است که محرک دستگاه و غدد گوارشی می‌باشد این هورمون اثر مطبوعی در روی غدد آمیزشی دارد. نعناع میکروب کش قوی است.[۱]

نعناع برای معالجهٔ امراض پوستی بخصوص اگزما مفید می‌باشد.[۲]

پونه که یکی از اقسام نعناع است داروی ضد مار می‌باشد.[۳]

برای زکام، نزله و برونشیت و سرفه‌های تشنجی، دم‌کردهٔ یک قاشق دسرخوری در یک لیوان آب‌جوش مدت ده دقیقه از نعنای سبز و هر روز یک فنجان بعد از غذا یا سه فنجان در بین غذا مصرف نمایید.[۴]

نعناع سرماخوردگی گریپ را درمان می‌نماید و نیز هضم غذا راکمک می‌کند.[۵]

نعناع سبز برای کسانی که دچار تشنج عصبی هستند بسیار مفید و در هضم غذاکمک می‌کند.[۶]

نعناع در درجهٔ دوم گرم و خشک است و رطوبت اضافی به همراه دارد. نیرویی دارد که گرمی بخش و گیرنده و بازدارنده است. در میان سبزیهای خوردنی گوهر نعناع از همه لطیف‌تر است. اگر عصاره آن با سرکه خورده شود خونریزی شکم را قطع می‌کند.

نعناع را با قاوت ضماد کنند جهت علاج دملهای دالی مفید است. نعناع مانند پونه نمی‌باشد.

با آرد جو آن را خمیر بکنند و بر پیشانی قرار بدهند سردرد را درمان می‌کند. اگر با نعناع زبان را ماساژ دهند زبری زبان برطرف می‌شود. عصارهٔ نعناع را با عسلاب در گوش بچکانند درد را تسکین می‌دهد. نعناع خونریزی را قطع می‌کند چنانچه خمیر آن بر پستان گذاشته شود شیر را قطع می‌کند و ورم پستان را فرو می‌نشاند. معده را تقویت و گرم می‌کند، هاضم است و سکسه را آرام می‌کند.

۱ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۳۳۱؛ اعجاز خوراکیها، ص ۱۱۹.
۲ـ همان، ص ۱۱۹.
۳ـ همان، ص ۱۲۹.
۴ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۱.
۵ـ اعجاز خوراکیها، ص ۱۱۹.
۶ـ گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۱.

نسخه:

نسخه برای رفع درد در ناحیهٔ دنده‌ها: مانتول ۵ گرم، کافور ۵ گرم، هیدرات کرال به‌صورت مالیدن بر روی محل درد استفاده می‌شود.

نسخه برای رفع خارش: مانتول ۱ گرم، اکسید دوزنک ۲۵ گرم، آمیدون ۲۵ گرم، وازلین ۴۹ گرم، برای مالیدن در محل خارش.

نسخه برای رفع سردردهای یک طرفه: مانتول ۲ گرم، روغن زیتون ۱ گرم، لانولین ۴/۵ گرم، در محل درد می‌مالند.

* نعناع فلفلی

در برخی از کتب طب سنتی با نامهای نعناع و نعنع نام برده شده است. واریته سیاه آن دارای گلهایی به رنگ قهوه‌ای و واریتهٔ سفید آن گلهایش سفید رنگ است.

نعناع فلفلی از نظر اسانس نعناع دارای الکلی است به‌صورت بلورهای بی‌رنگ به‌نام مانتول که در عطرسازی و شیرینی‌سازی و در موارد ناراحتیهای بینی در اثر سرماخوردگی به سبب خاصیت خنک کننده‌ای که در مخاط دارد کاربرد دارد.

خواص و کاربرد:

درا سناد منتشره در غرب، در مورد خواص نعناع آمده است که برگ و اسانس آن هر دو موارد استعمال طبی دارد.

* نوره (زرنیخ)

نوره مخلوطی است از آهک و زرنیخ که برای ستردن موی بدن به‌کار می‌رود. نوره، آهک خاکستر شدهٔ اجسام سنگی و سفالی است. آهک آِب ندیده و آهک تازه آب دیده هر دو سوزنده‌اند. اگر بر خاموشی آن دو یا سه روز بگذرد سوزنده نیست و فقط گرمی بخش است. آهک شستشو داده خشک مزاج است، خونریزی را قطع می‌کند، آهک شسته خشکانندهٔ بی سوزش است.

آهک را با روغنهای مالیدنی بجوشانند رسانده می‌شود. گوشت زائد را می‌خورد، آهک شسته زخم را به هم آرد و در علاج سوختگی بسیار مفید است. آهک را به لغت عرب نوره گویند که اندام را روشن و سپید و پاکیزه کند. گرم و خشک است.[۱]

ابن سنان گوید: مردی به امام صادق علیه السلام شکایت نمود از مرض برص و بهق امام به وی فرمود: وارد حمام شو و حنا را با نوره مخلوط کن به آنها بمال که بعداً دیگر چیزی از مرض نمی‌بینی، آن مرد گوید: به خدا جز یک مرتبه این عمل را انجام ندادم که خدا مرا از آن مرض نجات داد و دیگر بعداً به سراغم نیامد.[۲]

زرنیخ زرد را به‌نام YELLOW ARSENIC OXIDE نوشته که آن را با آلماس و جیوه و عرق لیمو و روغن کنجد مخلوط نموده، روغنی برای قوهٔ باه و امراض آلت تناسلی ساخته است و اما سم‌الفار که زرنیخ ساده است به‌نام ARSENIC OXIDE نوشته شده است که آن را نیز برای امراض معده، قلب، کم اشتهایی، لاغری و ضعف باه و بدن استعمال می‌کنند. در بعضی نسخه‌های امراض خون و کم‌خونی هم استعمال شده است.[۳]

به قول دستور بریتانی کلمهٔ ارسنیک از کلمهٔ یونانی آرسین به معنای مذکر، گرفته شده است.

ترکیبات مختلفی از آن بیان شده و همچنین با بسیاری از مواد شیمیایی مخلوط شده است. در زمان سابق آمپول آن را که X.A.B می‌گفتند، برای امراض سفلیس و سوزاک و آتشک استعمال می‌کردند ولی بعد از پیدایش آنتی‌بیوتیک از آن استفاده نمی‌شود.

محلول آن را FLOWER- SOLUTION می‌گویند و از طرق مختلف برای اشتها آوردن امراض معده و قوهٔ باه استعمال شده است نیز در بسیاری از سموم ضد حشرات از زرنیخ استفاده شده است. آن را سم قاتل معرفی کرده و جرعهٔ آن را ۳ میلی‌گرم نوشته

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۸۴۷.

۲- الطب، ص ۷۱؛ بحار، ج ۶۲، ص ۲۱۱.

۳- همدرد، صفحات ۹۲-۹۳-۹۴-۱۰۵-۱۳۴-۱۹۳، تحقیق دکتر فاضل موسوی.

است. جرعهٔ محلول آن را ۳ قطره بیان کرده است.[1]

زرنیخ مانند گوگرد از بخارات درست می‌شود و پنج قسم می‌باشد: ۱ـ زرد ۲ـ سرخ ۳ـ سفید ۴ـ سبز ۵ـ خاکستری (سیاه).

زرنیخ رنگ زرد براق را زرنیخ ورقی، طبقی، بدخشی و در هندی هرتال طبقی می‌گویند.

زرنیخ سرخ را منسل گویند و بهترین آن صاف است و زودگرم می‌شود و می‌شکند و از سوختن آن بوی گوگرد می‌آید آن را در یونانی فلقندیتون و فلوقیون می‌گویند.

زرنیخ زرد رنگ ساده را که براق نیست در عربی زرنیخ النوره، داءالشعر و در سنسکریت پنداکیه و در هندی گوبر یا هرطال می‌گویند.

زرنیخ سفید را در هندی گورنتی می‌گویند.[2]

زرنیخ را بعضی زرنیق گویند و این دو لفظ تازه نیست و به رومی زرنیخ را لاذراخوس گویند و معنی او زردرنگ بود و او را ارسانیقوس گفته‌اند و بعضی سندراخوس گویند و به رومی ارسانیقون زرد را گویند رنگ سرخ را سندرخا گویند.

و به لغت لاتینی اوربیمنت گویند و به سریانی زرنیخا و به پارسی زرنی گویند و هر چه سرخ بود او را به هندی منسل گویند و زرد را هرتال گویند.

و خوزی گوید زرنیخ سه نوع است: یک نوع سپید است و این نوع زهر است و نوع دیگر زرد است و نوع دیگر سرخ و معدن زرد به ارمنیه است و نوع دیگر سرخ و زرد در بغداد بسیار باشد و بغدادی بهتر باشد از ارمنیی.

و خوزی گوید از او نیکوتر آن است، که جرم او پهن باشد و تنک و به شکل سنگ و لون او زرد باشد و در جرم او سبک نباشد.

و یک نوع دیگر او آن است که جرم او درشت است و لون او به لون زرنیخ می‌باشد و در منفعت به از نوع اول است و معدن او در زمین بنطس می‌باشد و گوید: این نوع را از ارمنیه به بغداد می‌برند و بعد از او در اجزاء او به سبز مایل است.

۱- دستور بریتانی، صفحات ۲۸۲-۵۲۵-۷۹۲.

۲- لاثانی لغات الادویه، ص ۲۸۰.

و آنچه از انواع او سرخ است معدن او از نواحی نیشابور است و در کتاب احجار آورده‌اند که نوعی از انواع زرنیخ خاک فام است و یک نوع خاکستری فام است.[۱]

ارّجانی گوید: جملهٔ انواع زرنیخ گرم است در چهار درجه و آنچه از انواع او زرد است موی را بسوزد و اگر بر عضوی دیرتر بماند پوست را هم بسوزد. و زرنیخ سرخ چون با موم روغن به‌هم آمیخته شود گری را سود دارد و شیرینه سر را که از او زرداب ترشح کند و آنچه را که در بینی و دهان پدید آید منفعت کند و دمه و تاسه را بخور کردن به او مفید است و طلا کردن به او خون مرده را که در زیر پوست جمع شده باشد به‌واسطهٔ زخم چوب و امثال آن متفرق کند و کبودی اندام را ببرد و شپش و رشک را نیز بکشد.

روایت از جابربن حیان:

زرنیخ سه جنس است: سرخ، زرد و سفید. سرخ را چون به موم رون کنی تحلیل افکند و جلا آورد.[۲]

زرنیخ لغت فارسی است و به یونانی فرساطیس به عربی کبریت الارض است و پنج قسم می‌باشد. زرد و سرخ و سفید آن را زرنیخ نوره می‌گویند که زبونترین اقسام است و به دستوری سبز و سیاه آن نیز غیر مستعمل است و قسم زرد در سوم گرم و خشک است.[۳]

زرنیخ جسمی معدنی است، مرکب از گوگرد و ارسنیک. زرنیخ سرخ معمول کیمیاگران است و زرنیخ اصفر معمول نقاشان می‌باشد.[۴]

زرنیخ در معدن خود مانند تولید کبریت که از بخار دخانی که رطوبت در قعر معدن با آن مصادف گردد حاصل می‌شود. لیکن مادهٔ ارضیت و رطوبت ثقیل در این بیشتر از آن است و جوهر نادری در کبریت غالب‌تر، لهذا زرنیخ مثل کبریت مشتعل نمی‌گردد.

بهترین آن زرد است که به رنگ طلاست و آن را زرنیخ ورقی و بدخشی می‌نامند و از

۱- صیدنه، ج ۱، ص ۳۳۷-۳۳۹.
۲- الابنیه، ص ۱۷۴.
۳- تحفه حکیم، ص ۱۳۵.
۴- فرهنگ داروها، ص ۱۸۸؛ صیدنه، ج ۲، ص ۸۷۳.

سرخی و صافی شبیه به اسرنج صاف است که زود بشکند و گرم بگردد و بوی کبریت از آن آید.

زرنیخ از ادویهٔ کیمیاست، اگر زرد و سرخ آن را بسوزانند تا سفید شود بعد مس سرخ و صاف راگداخته بر آن کمی تنکار اندازند بعد خاکسترش را یک مثقال بر پنج مثقال آن اندازند، آن را سفید می‌گرداند و گاه زرنیخ را می‌سوزانند و گاهی تصعید آن طبخ و سرخ می‌گردد. در جمیع انواع آن حرارت شدید است و لطّاع و معفن و محرق، منضج، مفتح و منقی صدید و با فوت قابضه و خورندهٔ گوشت زائد زخمها و رافع سعفه و جرب و آکله و کشندهٔ اقسام کرم و سترندهٔ موی است.[1]

زرنیخ، زرنیق، زرنی، جسمی است معدنی و آن عبارت است از ترکیب گوگرد و ارسنیک که در اصطلاح شیمی آن را سولفور ارسنیک می‌گویند و بر دو نوع است:

۱ـزرد: که عبارت است از ترکیب سه ظرفیتی ارسنیک باگوگرد، رنگ آن زرد است و در نقاشی برای تهیهٔ رنگ زرد و سبز (مخلوط با آبی پروس) به‌کار می‌رود و همچنین در تهیهٔ واجبی (نوره) از آن استفاده می‌کنند.

۲ـقرمز که عبارت است از ترکیب دو ظرفیتی ارسنیک و گوگرد. رنگ آن قرمز است و در نقاشی مصرف دارد.[2]

مالیدن زرنیخ با آهک بر شکم و کمر نافع اسهال کهنه است. از مخلوط زرنیخ و شیر و گوگرد و سندروس ماده‌ای به‌دست می‌آید که خوراک آن با شیر بسیار مقوی است.[3] زرنیخ با آهک جهت ازالهٔ مو به‌نام داروی حمام می‌باشد نیز در ترکیبات خارجی با حب‌القراب، اذاراقی و فوسفورس دارویی مقوی و مشهی بسیار مفید تجربه شده است.[4]

چون از آن موشها می‌میرند، آن را مرگ موش می‌گویند.[5]

زرنیخ سمی معدنی است که با آهن و گوگرد مخلوط شده، یافته می‌شود و به لحاظ

۱- محیط اعظم، ج ۲، ص ۹۶.

۲- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۲، ص ۱۷۳۷.

۳- حکیم اسفندیاری.

۴- دکتر فاضل موسوی.

۵- تحفه حکیم، ص ۱۶۶.

رنگ آن، چند قسم می‌باشد: بلوری، شیری. قسم بلوری آن بیشتر و زودتر در آب حل می‌شود و چون آن را بشکنند از آن بوی سیر می‌آید. رنگ سفید، زرد، سیاه و سرخ.

خواص:

مقوی باه و بدن، دافع امراض بلغمی و بادی مصفی خون و دافع همیات. مقوی برای کم‌خونها است و در امراض لقوه و فلج و عرق‌النساء داده می‌شود. طلایش نافع دانه‌های بواسیر است. با روغن مخلوط کرده برای قوت باه بر ذکر طلا می‌شود. دودش قاتل است. خودش هم سم قاتل است.[۱]

* نمک

رسول خدا ﷺ فرمود: پنج چیز است که منع آنها از دیگران حلال نیست: آب، نمک، مرتع، آتش و دانش.[۲]

نمک را به انگلیسی SALT و به عربی ملح می‌گویند و دارای انواع: نمک اندرانی، سیاه، زجاجی، دریایی، رشیدی، طبرزد، فرنگی، تلخ و هندی می‌باشد.

مزاج نمک در درجهٔ دوم گرم و خشک است و مالیدن آن نافع بیماریهای نقرس، دملها، گوشت زیاد پلک، لکه‌های سیاه خونی و همراه با تخم کتان پادزهر نیش عقرب و با سکنجبین پادزهر تریاک و قارچ سمی است. نمک اندرانی مسهل بلغم، مقوی هوش و دافع ترش کردن معده است.[۳]

* نوشادر

نوشادر مجفّف قروح، قاطع خون، حابس قی، مفتح سدد، التیام دهندهٔ زخمهای باطنی، رافع چرک سینه و صلابت طحال است. طلای آن جهت خناق و با روغن تخم مرغ جهت برص و با عسل جهت داءالثعلب و حیه و سعفه و با روغن کنجد جهت جرب

۱- کتاب المفردات، ص ۳۰۸.

۲- مستدرک الوسائل، ج ۳، ص ۱۵۰.

۳- قانون، ج ۲، ص ۲۷۷؛ محیط اعظم، ج ۴، ص ۱۶۹.

و غرغرهٔ آن با آب سداب جهت زالویی که در حلق مانده باشد، مفید است.[۱]

مردی به امام صادق(ع) شکوه کرد از سفیدی در چشمش و درد دندانش و باد مفصلهایش.

حضرت فرمودند: فلفل سفید و دارالفلفل را از هر یکی به اندازهٔ دو درهم و یک درهم نوشادر خوب اینها راکوبیده الک کن در هر چشم سه میل بکش تا سفیدی را ببرد و گوشت چشم را پاک می‌کند و درد را به اذن پروردگار ساکت می‌نماید. سپس چشمهایت را بشوی با آب سرد و پس از آن به چشم خود اثمد بکش.[۲]

* نی

نی گیاهی است دارای شاخه‌های راست بلند و توخالی بندبند که در زمین‌های مرطوب و باتلاقی می‌روید، برای پوشاندن سقف خانه و بافتن بوریا به‌کار می‌رود. در میان کُردها جوشاندهٔ ریشهٔ آن را برای زیاد کردن ادرار به مصرف می‌رسانند.[۳]

نی گیاهی است بزرگ و به ارتفاع حدود یک تا چهار متر و مخصوص نواحی مردابی، کنار استخرهای طبیعی و بعضی رودخانه‌ها است. برگهایی بزرگ به پهنای یک تا سه سانتی‌متر و پهنک مسطح دارد.

ریزوم و ریشهٔ آن، تصفیه کنندهٔ خون، مدر و بند آورندهٔ شیر مادران شیرده است.[۴]

* نیلوفر اصفر

نیلوفر اصفر، گیاهی پایا و دارای برگهای ضخیم، مواج، بیضوی، مدور با دمبرگ دراز است. گلهای آن به رنگ زرد زیبا و به پهنای ۳ تا ۷ سانتی‌متر است. در غالب نواحی نیمکرهٔ شمالی، در استخرها و آبهای راکد می‌روید. عطر گلهای آن بطور محسوس

۱- تحفهٔ حکیم مؤمن، ص ۲۵۸.

۲- طب الائمه، ص ۸۷.

۳-طب سنتی در میان کردان، ص ۱۶۴.

۴- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۹۴.

قوی‌تر از نیلوفر آبی است.

خصوصیات درمانی این گیاه مشابه نیلوفر آبی است. این گیاه در آبهای نواحی مختلف ایران، کرمانشاه، سرابِ نیلوفر، ۲۵ کیلومتری غرب کرمانشاه و شیراز می‌روید.[۱]

* نارون

به فارسی نارون و در مناطق مختلف جنگلهای شمال ایران که بطور جنگلی می‌روید انواع آن با نامهای مختلف محلی نامیده می‌شود.[۲]

درختی است که برگ آن مانند آزاد درخت می‌باشد. گل سفید و مثل زبان گنجشک و پوست آن مانند میوهٔ نخود فرنگی می‌شود. در ترکی آن را قره‌قاچ می‌گویند از داخل آن رطوبت زیادی بیرون می‌آید و بعد از خشک شدن داخل آن پشه جمع می‌شود که پس از شکستن آن، پشه‌ها خارج می‌شوند.[۳]

درختی است (فر.) populus alba, p.hybrida (u.) peuplierblanc

از تیرهٔ بیدها که در نیم‌کرهٔ شمالی گونه‌های مختلفش فراوان می‌روید.

درختی است دوپایه و گلهایش کاملا برهنه و بدون جام و کاسه و پرچمها یا مادگی است. بلندی آن حدود ۲۰ متر می‌باشد، پشت پهنک برگ سپیدار سفید رنگ است و چون تنه‌اش مستقیماً رشد می‌کند، از آن برای ساختن تیر و ستون چوبی استفاده می‌کنند و حور، حور ازرق، غرب و ابودقیق نیز گویند.[۴]

غرب بفتح غین، معجمه و راء مهمله و سکون باء موحده به یونانی اطاطاس و ایطاماس و به عربی اسفیدار و به فارسی بده و درخت نارون و به شیرازی وزک و به اصفهانی وشک و در تنکابن و دیلم اوجاو ببربری درخت برو گویند که آن را سپید درخت و سپیدار نامند و آن درختی است بسیار بزرگ از جنس خلاف بید وبرگ و پوست

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۶.
۲- معارف گیاهی، ج ۶، ص ۴۷۲.
۳ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۱۱۲.
۴ـ فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۱، ص ۱۸۲۸.

آن سفید و برگ آن به قدر برگ قطف و از آن صمغ می‌گیرند به زدن شرط بر ساق آن هنگام ظهور شکوفه آن است و گویند بر تنهٔ درخت آن بورق سفید جید از اجود اقسام بورقها پیدا می‌شود و آن را به‌جای نمکهای دیگر استعمال می‌کنند و اکثر مستعمل پوست و برگ و صمغ آن است. سرد و خشک در اول و گویند در دوم و بعضی تا سوم دانسته‌اند.

گل و برگ و عصارهٔ آن مجفف بی لذع و قابض و با عفوصت و پوست آن نزدیک بدان و خاکستر پوست آن چون با سرکه آمیخته بر ثآلیل منکوسه و غیر منکوسه و مدور مسماریه طلا نمایند، قلع آن کند. همچنین رطوبتی که از پوست درخت آن بشرط برآید طلای آن قالع آنها است و پوست بیخ آن داخلی خضاب مو کرده می‌شود. برای سیاهی آن و خاکستر چوب آن مغسول قایم‌مقام توتیا است و ضماد پوست و صمغ آن جهت قروح نافع و پاشیدن برگ سودهٔ آن بر جراحات التحام آن نماید و پاشیدن گل آن مجفف قروح مزمنه و آکله و به دستور ذرور خاکستر آن و شستن سر به آب طبیخ آن نافع شورهٔ سر است و ضماد برگ آن مسکن صداع حار و اکتحال صمغ و گل آن جهت تاریکی چشم نیکو است و چون عصاره برگ یا بیخ ساییدهٔ آن با روغن گل در پوست انار جوشانیده در گوش بچکانند، برای تسکین درد آن و آمدن چرک از آن نافع و به دستور مطبوخ پوست تازهٔ آن و خاییدن برگ آن مقوی لثه مسترخی حار است و غرغره با آب طبیخ پوست یا عصارهٔ آن اخراج زالو از حلق نماید و آشامیدن آن نافع نفث‌الدم و نزف الدم است و آشامیدن برگ ساییدهٔ آن نافع درد جگر و چون برگ آن با فلفل سیاه سوده بنوشند، جهت رفع مغص و قولنج حادث در امعای دقاق که ایلاوس نامند و جهت سدّهٔ جگر و تنها با آب مانع حمل است و آشامیدن آب افشردهٔ آن جهت دفع سیلان و چرک اعضای باطنی و سدّهٔ جگر نافع و نطول آب طبیخ آن جهت نقرس و وجع مفاصل نیکو است ولی مضر کلیه می‌باشد و مصلح آن صمغ عربی است. بدل آن نیم وزن آن اقاقیا است.[۱]

۱ـ محیط اعظم، ج ۳، ص ۲۴۴؛ تحفه حکیم، ص ۱۹۱.

گزینش:

الیاف و صمغش ارزش دارویی دارد آن را نشتری می‌زنند و شیرهٔ از آن می‌تراود و می‌بندد و مادهٔ بوره‌ای که در آن است از هر ماده بوره‌ای دیگر برای خوردن بهتر است.

خاصیت:

گل و برگ و افشرهٔ گل و برگش می‌خشکاند و نمی‌گزد و گس مزگی دارد الیافش قوت آن را دارد و خشک‌تر است افشرهٔ برگش را می‌گیرند و نگاه می‌دارند که خشکندهٔ بی‌آزار است.

آرایش:

خاکستر چوبش که با سرکه باشد، زگیلهای ایستاده و واژگون را خشک کند و برمی‌کند الیاف ریشه‌اش در رنگ مو وارد است.

زخم و قرحه:

ساییدهٔ پوست و برگ آن بر بریدگی و زخمهای بدخیم و ترگذارند مفید است.

مفاصل:

آب‌پزش را بر نقرس مالند داروی خوبی است.

سر:

افشرهٔ پوست تر آن یا آب برگش یا روغن گل در پوست انار بجوشد و در گوش چکانند درد گوش از بین برود.

آب‌پزش سرشویه شود، شوره را از بین می‌برد.

چشم:

صمغ و گلش دوای تم چشم است و دیده را جلا دهد.

سینه:

ثمرو پوستش از خون برآوردن مفید است.

اندامان غذا:

افشره‌اش زالو را بیرون آورد.[۱]

خواص درمانی:

برگ و مخصوصاً پوست این درخت به‌علت دارا بودن سالیسین و پوپولین اثر تب‌بر دارد پوست تازهٔ شاخه‌های آن را برای رفع ناراحتی‌های سیاتیک در محل دردناک اثر می‌دهد.

از جوانه‌های این درخت می‌توان برای مصارف درمانی مشابه گونه قبلی استفاده به‌عمل آورد.

ترکیبات شیمیایی:

در پوست داخلی درخت نارون گونه U.pumila که در چین بیشتر مصرف پزشکی دارد، وجود مقداری تانن و مواد نشاسته‌ای و مواد چربی و فیتوسترول، سیتوسترول، فلوبافن، هکزیلن آلدئید، بوتیریک اسید و لعاب وجود دارد.

پوست داخلی درخت اوجا نیز دارای تانن، لعاب و فیتوسترین همراه با استیگماسترین، سیتوسترین و فلوبافن می‌باشد.

۱ـ قانون در طب، ج ۲، ص ۳۵۶ـ۳۵۷.

محل رویش:

نواحی مختلف البرز: سرخه حصار، شمال تهران، در ارتفاعات ۱۵۰۰ متری نواحی شمالی ایران مانند بندرگز، کهدِوم در گیلان، پل زنگوله در ۲۳۰۰ متری آمل شمال شرقی ایران و کرمان می‌روید.

اسامی محلی: در تهران و یزد به کبوده و در همدان به شال موسوم است گونه‌های مفید و غیر موجود این درخت نیز به شرح زیر است:

p.balsamiferal. در آمریکای شمالی می‌روید، ولی در باغ کشاورزی کرج و مراکز علمی دیگر پرورش داده شده است. جوانه‌اش دارای مادهٔ رزینی فراوان و قابل استخراج است. جوانه و شیرهٔ آن اثر مدر معرق نیرودهنده و قاعده‌آور دارد، به مصارف مشابه درخت شالک نیز می‌رسد.

p.tremulal. در جنگلهای مرطوب غالب نواحی اروپا و نقاط معتدل آسیا می‌روید پوست شاخه‌های آن، تانن، سالیسین و پوپولین دارد و از آن‌ها به‌عنوان تب‌بر استفاده می‌شود.[1]

* نی بوریا

به فارسی و در کتابهای مختلف با نامهای نی بوریا، بوریا، نی حصیر و سَمارْ نام برده می‌شود.

گیاهی است چند ساله دارای برگهای صاف و بدون کُرک. پوشش گل به رنگ خرمایی، ساقهٔ آن برهنه بدون کُرک صاف و خیلی لیز که مغز آن یکسره پُر است. میوهٔ آن به شکل کپسول است که دارای سه خانه بوده و محتوی تعداد زیادی دانه‌های ریز می‌باشد.

این گیاه معمولاً در نقاط مرطوب و در کنار یا داخل آب می‌روید و در حصیر بافی کاربرد دارد. مصرف آن به‌عنوان علوفه برای گاوان سمّی است. در مناطق مرطوب و

۱ـ گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۱۲۷.

باتلاقهای مرکزی چین، سایر مناطق خاور دور و هند و در قسمتهای مختلف اروپا در کنار نهرها و جاهای مرطوب می‌روید. در ایران از لاهیجان دیده می‌شود.

گونهٔ دیگری از این گیاه نیز در ایران می‌روید که نام محلی آن در ایران سوزی می‌باشد.

شکل گیاه شبیه گیاه نی قبلی است و تفاوت آن این است که مغز ساقهٔ این گیاه منقطع می‌باشد و مانند گیاه نی قبلی یکسره نیست.

این نی سمّیٰ است و برای همه حَیوانات خطرناک می‌باشد و در معدهٔ آنها ایجاد تحریک و خراش و اسهال شدید می‌نماید. و به دنبال آن عصبانیت و کوری تدریجی در حیوانات ایجاد می‌گردد.

در اغلب موارد اگر در خوردن اسراف شده باشد، ممکن است حیوان در اثر خونریزی شدید مغزی و تشنج بمیرد.

خواص و کاربرد:

در چین و هند از جوشاندهٔ مغز ساقهٔ آن به‌عنوان خُردکنندهٔ سنگ، نرم‌کنندهٔ سینه، خنک‌کننده، مدر، خون‌ساز، مسکن و آرامبخش استفاده می‌شود. برای رفع بی‌خوابی نیز تجویز می‌شود. و در موارد التهاب گلو و حلق و سرفه و کمی ادرار مفید است.

برای معالجهٔ استسقا و برای ازدیاد ترشح ادرار نیز نافع می‌باشد. در استعمال خارج برای بند آوردن خون مصرف می‌شود. ریشهٔ گیاه نیز مدرّ است.

* نی جارو

گیاهی است چند ساله از نظر شکل ظاهری شبیه نی هندی، بلندی آن ۱-۳ متر و بندرت ۴-۵ متر می‌باشد. ساقهٔ آن به قطر ۱۰-۱۵ میلی‌متر، استوانه‌ای است و به آسانی می‌شکند.

برگهای آن دراز مثلثی نوک تیز در قسمت پایین برگ به عرض ۱-۳ سانتی‌متر با پهنک

مسطح، پوستهٔ دانه‌های آن به دسته‌ای کُرک منتهی می‌شود. خوشهٔ گلهای آن به طول ۲۰ـ۳۰ سانتی‌متر و به رنگ قهوه‌ای مایل به زرد است.

ساقهٔ زیرزمینی این گیاه در طبِ سنتی به‌عنوان دارو مستعمل است. از جوانه‌های جوان و نورسته و ساقهٔ آن نیز در مواردی استفاده می‌شود. این گیاه تقریباً در تمام مناطق عالم معتدل و گرمسیر به استثنای مناطق قطبی منجمد می‌روید.

در تمام خاکها تا حدی که نمک زیاد نداشته باشند رشد می‌کند. خاکهای غنی را دوست دارد و وجود آبهای راکد در رشد آن اثر نمی‌گذارد و در مناطق باطلاقی و در آبهای راکد نیز می‌روید.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی وجود آسپاراژین و تعدادی پروتئین و چند گلی‌کوزید در گیاه تأیید شده است. در گزارش بررسی شیمیایی دیگری آمده است که در ساقهٔ زیرزمینی و در ساقه‌های جوان آن در حدود ۵ درصد قند وجود دارد و به‌علاوه در نی جارو در حدود ۰/۲۷ درصد از آلکالوئیدهای ارگوت از گروه ارگوتوکسین یافت می‌شود.

خواص و کاربرد:

نی جارو از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی سرد و خشک است و خاکستر آن گرم و خشک می‌باشد.

برای تسریع ظهور دانه‌های سرخک و رفع تهوع و رفع التهاب معده کاربرد دارد.

از جوشاندهٔ ریشه و ساقهٔ زیرزمینی آن به‌عنوان تب‌بر بخصوص در موارد تب حصبه و تبهای زکام استفاده می‌شود. به سبب وجود الکالوئیدهایی از گروه ارگوتوکسین در این گیاه مصرف آن باید با احتیاط و در حد مجاز زیر نظر پزشک متخصص انجام گیرد.[1]

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۳۰۵.

* نی هندی

گیاهی است چند ساله که ارتفاع آن ۳ـ۵ متر است. ساقهٔ آن به قطر انگشت، توخالی استوانه‌ای شکل، بندبند و خیلی سخت می‌باشد که به سختی می‌توان آن را شکست. برگهای آن ساقهٔ آغوش و بدون دمبرگ، سبز خشن، دراز نوک تیز به طول ۵۰ـ۶۰ سانتی‌متر است.

گلهای آن به‌صورت مجتمع خوشه‌ای در انتهای ساقهٔ گل دهنده ظاهر می‌شود.

ریشهٔ آن که در حقیقت ساقهٔ زیرزمینی است، اسفنجی متورم دارای بریدگیهای مارپیچی می‌باشد. رنگ پوست ساقهٔ زیرزمینی آن زرد تیره و شفاف است.

این گیاه معمولاً اراضی با خاک شنی و مرطوب را دوست دارد. در کنار جریانهای آب در مجاورت درختان تبریزی و بید می‌روید.[1]

ترکیبات شیمیایی:

در گیاه و در ساقهٔ زیرزمینی آن در حدود ۰/۰۲۸ درصد مادهٔ گرامین یا دوناکسین وجود دارد. به‌علاوه یک آلکالوئید جدید به نام دوناکسارین در آن مشخص شده است.

ماده گرامین موجب افزایش فشارخون در سگها می‌شود ولی اگر مقدار زیاد مصرف شود فشارخون پایین می‌آید.

خواص و کاربرد:

در چین معتقدند که ساقهٔ زیر زمینی گیاه ترشح شیر را کاهش می‌دهد. جوشاندهٔ اعضای زیرزمینی گیاه به مقدار ۲۰ گرم در هزارگرم آب خاصیت مدر و نرم کننده دارد و ترشحات قاعدگی را افزایش می‌دهد. مصرف این گیاه باید با احتیاط در حد مجاز و با نظارت پزشک انجام گیرد.

۱- معارف گیاهی، ج ۴، ص ۳۱۰.

حرف

و

* وانیل

گیاهی است که مانند پیچ عشقه به درختان می‌پیچد که برگش دراز و ضخیم است و دارای برگ سبز و براق و گلهای آن سفید و سبز رنگ است. میوهٔ وانیل به شکل کپسول استوانه‌ای است که ابتداء سبز و موقع رسیدن قهوه‌ای رنگ می‌شود.

وانیل مصنوعی را از شیرهٔ میخک و چوب کاج به‌دست می‌آورند. وانیل اکنون در شیرینی‌ها و غذاها به‌کار برده می‌شود که مخلوط خود را اضافه بر فایده نباتیش معطر می‌سازد.

وانیل گیاهی است بالا رونده از تیرهٔ ثعلب که بومی آفریقا و نواحی شرقی مکزیک است ولی امروزه در غالب نقاط گرم دنیا کاشته می‌شود. جدار میوهٔ وانیل ضخیم و گوشت‌دار و بویش بسیار قوی و مطبوع و معطر و طعمش کمی شیرین است.[1]

وانیل گیاهی است که مثل عشقه به درختان می‌پیچدَ و آنها را کاملاً می‌پوشاند و به کمک آنها بالا می‌رود.

بهترین نوع وانیل امروز در مکزیک، رئونیون، ماداگاسکار، کومور، تاهی تی و

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۴۹۷۰.

سی‌شل کاشته می‌شود و ارتفاع آن گاهی به چند صد متر می‌رسد و دارای ریشه‌های هوایی می‌گردد که هر کجا تکیه‌گاه داشته باشد، ریشه می‌دواند.

میوه‌اش به شکل کپسول استوانه‌ای و به طول ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر و عرض آن ۲ سانتی‌متر می‌باشد.[۱]

وانیل برانگیزندهٔ دستگاه عصبی مرکزی است. بوی عطرآگین و خوشایندی دارد. شیر و فرآورده‌های شیری را با وانیل مصرف می‌کنند.[۲]

گلهای آن سفید مایل به سبز، معطر، نسبتاً بزرگ و مجتمع به‌صووت خوشه‌های انتهایی دارد. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه میوهٔ آن است.

درخت وانیل گیاهی است پایا، خزنده یا بالارونده، دارای ساقهٔ سبز دراز، برگهای متناوب، پهن، نرم، ضخیم، بیضی شکل نوک‌تیز سبز و تعداد زیادی ریشه‌های هوایی که از کنار هر برگی بیرون می‌آید که با کمک آنها به تنه درختان مجاور می‌چسبد و بالا می‌رود.

این گیاه بومی مناطق مرطوب حاره و در جنگلهای مرطوب جنوب شرقی مکزیک و آمریکای مرکزی و هند غربی و آمریکای جنوبی می‌روید و ساقه‌های پیچیدهٔ آن تا ارتفاع حتی ۱۰۰ متر نیز ممکن است برسند و تا بالاترین ارتفاع درختان بزرگ جنگلی نیز بالا می‌رود.[۳]

ترکیبات شیمیایی:

وانیل دارای مواد چرب، مواد رزینی، مواد معدنی و مواد معطر مختلفی است که مهمترین آنها وانیلین می‌باشد.

از دیگر مواد، کونی فرین است. بررسی‌های GORIS که در سال ۱۹۲۴ بر روی مواد معطر وانیل صورت گرفت نشان داد که در میوه‌های سبز گیاه، ۳ گلوکزید زیر وجود دارد:

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۷.

۲- درمان با سبزیها و میوه‌ها، ص ۴۰۶.

۳- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۴۳۳.

۱ـ گلوکووانیلین که بر اثر هیدرولیز، تبدیل به گلوکز و وانیلین می‌شود.
۲ـ الکل گلوکووانیلیک که بر اثر هیدرولیز به گلوکز و الکل وانیلیک تبدیل می‌گردد.
۳ـ گلوکزیدی که از تجزیهٔ ساده آن، نوعی اتر با بوی بسیار معطر به‌دست می‌آید.

خواص درمانی:

وانیلین به‌علت بوی بسیار دلپذیری که دارد در قنادی جهت معطر ساختن شکلات و کرم‌ها و همچنین در تهیهٔ لیکورها به کار می‌رود. از نظر درمانی، دارای اثر نیرودهنده و ضدعفونی کننده است. سابقاً از آن به‌عنوان تقویت کننده قوه باه و ضد تشنج استفاده به‌عمل می‌آمده است.

صور دارویی:

. وانیل به‌صورت گرد، قند وانیل‌دار یا تنطور الکلی به مقدار ۲۵ تا ۳۰ قطره مصرف می‌گردد. در فرمول الیکسیر گاروی نیز وارد می‌شود. هیچ‌یک از انواع گیاهان مذکور در ایران نمی‌رویند.[۱]

* وج

وج، گیاهی علفی و دارای برگهایی کم و بیش شبیه برگ زنبق است. به حالت خودرو در کنار رودخانه‌ها و جریانهای آب غالب نقاط نیمکرهٔ شمالی بخصوص در آلزاس، شمال فرانسه، بلژیک و ایران می‌روید. برگهای آن غلاف‌دار، باریک و دراز، به طول ۵۰ تا ۶۰ سانتی‌متر، گلهایش زرد و سنبله است. قسمت مورد استفاده این گیاه، ریزوم آن است.

وج را به فارسی اگیر ترکی نامند و آن بیخ نباتی است که در آبها می‌روید و نیز به فارسی سوسن زرد می‌نامند. وج قاطع بلغم و تریاق، سم هوامّ، مقوی معده و جگر و

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری. ج ۳، ص ۱۵۴.

هاضمه و قوۀ حافظه و منقّی دماغ و مبهّی و خشک‌کنندۀ رطوبتهای مفاصل و مدر بول و حیض، محلل ریاح معده و امعاء و جهت درد سینه و سرفه خوب است.[1]

قسمت مورد استفادۀ این گیاه، ریزوم آن است که به‌صورت قطعاتی به قطر انگشت به بازارهای دارویی عرضه می‌شود.

سطح فوقانی این قطعات چین‌های عمیق طولی دارد و اثر برگهای از بین رفتۀ گیاه که هر یک دارای ظاهری مثلث شکل است بر روی آن دیده می‌شود.

رنگ آنها قهوه‌ای مایل به زرد یا مایل به قرمز، بوی آنها معطر و مطبوع و طعم آنها در آغاز گرم و دارای گزش مخصوص است ولی تدریجاً تند و تلخ می‌شود.

ترکیبات شیمیایی:

قطعات ریزوم گیاه دارای اسانسی به مقدار ۱ تا ۳/۵ درصد و گلوکزیدی با ترکیب شیمیایی نامشخص به نام آکورین است به‌علاوه مواد دیگری نظیر تانن، صمغ، رزین‌ها، قند و غیره نیز در آنها یافت می‌شود.

اسانس مذکور، رنگی زرد قهوه‌ای، بویی قوی و کافوری و طعمی تلخ دارد. به‌سهولت در آب حل می‌شود و مرکب از موادی نظیر آزورین، الدئید آزاریلیک، اسیدهای کاپ‌روئیک و پالمیتیک، اوژنول و کالامئون است.

خواص درمانی:

نیرو دهنده، مقوی معده، از بین برندۀ نفخ و دارای اثر ضد نزله است. مصرف آن در کتب دارویی کشورهای مختلف مخصوصاً آلمان ذکر شده است.

از آن در سوء هضم‌های ناشی از نارسایی عمل دستگاه هضم و بطورکلی تقویت این دستگاه استفاده می‌شود و چون اثر مدر و معرق دارد، مصرف آن در موارد نقرس، لنفاتیسم، کم‌خونی، زردی و غیره توصیه شده است. ضمناً به‌عنوان بندآورنده خون در

۱- تحفه، ص ۲۶۰.

موارد رعاف (خون آمدن از بینی) و خونریزیهای رحمی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد.
ریزوم تازهٔ گیاه اگر به مقدار ۴ گرم مصرف شود، اثر قی‌آور ظاهر می‌کند. در طب عوام از ریزوم گیاه برای رفع بیماریهای کبدی، درد کلیه و نقرس استفاده می‌شود.
در استعمال خارج، اسانس آن به‌صورت مالیدن بر روی عضو، جهت رفع روماتیسم در اروپای مرکزی مصرف جاری دارد. به کار بردن جوشاندهٔ آن به‌صورت حمامهای موضعی برای اطفال مبتلا به نرمی استخوان و بطورکلی جهت رفع التهاب و بیماریهای استخوان توصیه شده است.

محل رویش:

این گیاه در نواحی مختلف ایران می‌روید. در نقاط مختلف بلوچستان و نواحی غربی ایران نمونه‌های آن به‌دست آمده است.

* وج ور

گیاهی است از خانوادهٔ زرشک که در ارتفاعات البرز، نواحی البرز نواحی غربی همدان، نهاوند، کرمان و بلوچستان می‌روید. در اطراف سمنان آن را وج‌ور گویند. اهالی محل قطران آن را گرفته برای معالجهٔ امراض جلدی انسانی و حیوانی به کار می‌برند و فوق‌العاده مؤثر است. ممکن است عودالریح و آرغیس که در کتب سنتی به آن اشاره شده است، همین گیاه باشد.[۱]

* ورس

ورس، درختی است به ارتفاع حدود دو تا ده متر که در عربستان می‌روید. تخم آن شبیه کنجد که بعد از رسیدن شکافته می‌شود و تارهایی شبیه زعفران از آن بیرون می‌آید.
در میان کُردها آن را با مغز روباه آمیخته می‌کنند و برای دفع شورهٔ سر بر سر می‌مالند

۱- طب سنتی ایران، ص ۸۷.

و از جوشاندهٔ برگهای آن برای دفع کرم استفاده می‌کنند.[۱]

ورس درختی است که در عربستان، حبشه، هند، سیلان و استرالیا می‌روید و بی کُرک در سطح فوقانی پهنک و به رنگ سبز روشن است. میوه‌اش سه گوش، به قطر تقریبی یک سانتی‌متر و پوشیده از غباری قرمز رنگ است که عبارت از تارهای غده‌ای است. این تارها هر یک مرکب از یک سلول در قاعده هستند که اطراف آن سلولهای ترشحی به‌صورت شعاعی قرار دارند.

در سلول انتهایی که حالت برجسته پیدا می‌کند، مواد ترشحی جمع می‌شود. اثر درمانی میوهٔ این گیاه نیز مربوط به همین ماده ذخیره‌ای است.

این گیاه بهترین دافع کرم کدو، مخصوصاً بوتری‌سفال است. مصرف مقادیر زیاد آن اثر مسهلی شدید ظاهر می‌کند که با تهوع و قی همراه است. پس از مصرف آن، اگر منظور دفع کرم باشد، خوردن مسهل ضروری نیست.[۲]

ورس گیاهی است از ردهٔ دولپه‌ایهای جداگلبرگ که دارای برگهای متقابل است.

گونه‌هایش بصورت درختچه یا درخت می‌باشند. در حدود ۱۰۰ گونه از این گیاه شناخته شده که همگی در آسیا و آفریقا می‌رویند و غالباً دارای میوهٔ خوراکی هستند.

از انساج این گیاه مادهٔ زرد رنگی استخراج می‌کنند که در نقاشی و رنگرزی مورد استعمال دارد.[۳]

ورس چیزی است سرخ خالص شبیه به زعفران سوده و آن را از یمن می‌آورند و آن از درختی حاصل می‌شود که در باغهای یمن زراعت آن می‌کنند و آن بری نمی‌باشد و نبات آن مشابه‌تر به نبات پنبه و یک سال آن را می‌کارند و تا ده سال شجر آن در زمین باقی می‌ماند و در هر سال برگ می‌روید و گل و ثمر می‌دهد و بعد از رسیدن آن ثمر آن منشق می‌گردد و از آن چیزی مثل مو زرد مایل به سرخی شبیه به زعفران برمی‌آید و آن

۱- طب سنتی در میان کُردان، ص ۱۶۵.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۲۳.

۳ـ فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۵۰۰۴.

را ساییده از یمن می‌آورند. و از مطلق ورس مراد همین است و آن را منافع بسیار است و گویند که نبات آن مثل نبات کنجد می‌باشد.

* وسمه

گیاهی از تیرهٔ صلبیان که دو ساله است و ارتفاعش در حدود یک متر می‌شود. گلهایش زرد رنگند و میوه‌اش خرجینک است. این گیاه بومی شمال آفریقا و اروپای جنوبی و مرکزی و آسیای غربی من‌جمله ایران است. در برگهای این گیاه مادهٔ رنگ کننده‌ای وجود دارد که از آن جهت آرایش خانمها استفاده می‌کردند، مادهٔ رنگی این گیاه رنگ سبز مایل به آبی تولید می‌کند.[1]

کتم اسم عربی آن است و به فارسی وسمه و صحرایی آن را در مازندران و تنکابن شالخی نامند به معنای حنای شغال و آن برگ نباتی است که بری و بستانی می‌باشد و بعضی گویند غیر برگ نیل است و برگ آن شبیه به برگ مورد می‌باشد.

ثمر آن به اندازهٔ فلفل و بعد از رسیدن سیاه می‌گردد و در میان آن تخم کوچک ریزه و بری و کوهی آن در کنار رودها و ریگزارها می‌روید و باید که برگ آن را صبح چیده و در آفتاب خشک گردانند و ساییده در شیشه محفوظ کنند که هوای سرد به آن نرسد.

اگر نیم خشک از شب تا صبح بماند رنگ آن از بین می‌رود. مزاج وسمه گرم و خشک در دوم است و خواص آن قابض، محلل، خضاب آن با آب و نمک جهت سردرد بادی و بلغمی و بخور و مالیدن آن نافع زکام و مقوی مو و آشامیدن آب پختهٔ آن قی‌آور و جهت گزیدگی سگ مفید است.

بهترین خضاب می‌باشد اما مغز را ضعیف می‌گرداند و مصلح آن میخک و لادن است. روغن آن که آب وسمه را با مثل خود آن روغن کنجد (مساوی باشند) جوشانیده به‌حدی که روغن باقی بماند جهت بواسیر و امراض سرد مقعد مجرب است و مانع ریختن مو است. اکتحال تخم آن بهترین دارو برای منع نزول آب از چشم می‌باشد.[2]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۵۰۲۶.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۳۷.

وسمه برگ نیل است و بهترین نوع آن خراسانی است در آخر اول به گرمی متمایل است و در دوم به خشکی قبض است و زدایندهٔ رنگ مو می‌باشد.[۱]

در حدیث صحیح از حضرت امام جعفر صادق علیه السلام منقول است که باکی نیست در خضاب کردن به وسمه برای پیرمرد.

در حدیث موثق از امام محمد باقر علیه السلام منقول است که خضاب کردن با وسمه دندانهای مرا سست کرد و درهم شکست.

امام صادق علیه السلام فرمود که خضاب کردن با وسمه موجب اُنس زنان است و مهابتی از آن در دل کافران به‌هم می‌رسد.[۲]

* ورون

دم‌کردهٔ «ورون» برای تقویت بدن خوب است از چای ارزان‌تر، دم‌کردهٔ آن مزاج را تقویت کرده و اعصاب را آرامش می‌بخشد. مطبوع و خوشمزه است، مقوی معده و هضم کننده است، پانزده گرم برگ خشک ورون در یک لیتر آب باید دم‌کرد و بعد از غذا نوشید.[۳]

* وشا (اوشق)

وشا، گیاهی است که در ایران و هند می‌روید. این گیاه چند ساله و به شکل بوته است. ساقهٔ آن باریک پوشیده از بوته‌های ریز به رنگ زرد روشن که رنگ پنبه‌ای به گیاه می‌دهد. گلهای آن سرخ مایل به کبود است و گونه‌ای که از نظر تولید صمغ بیشتر مورد توجه است D.ammoniacum می‌باشد. در بازار گاهی عمداً یا سهواً با صمغ سکبینه یا صمغ آنغوزه مخلوط و عرضه می‌شود که می‌توان از رنگ و بو و طعم قطعات شناخت و جدا نمود.

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۲۹.

۲- حلیة المتقین، ص ۳۰.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۴.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی در صمغ اوشق که از گیاه D.ammoniacum گرفته می‌شود گلوکورونیک اسید، گالاکتوز، آرابینوز، رامنوز و یک کتون یافت می‌شود. صمغ اوشق در آب کم حل می‌شود ولی در الکل خالص و سرکه بهتر حل می‌شود. بهترین حلال آن الکل ۲۲ درجه است.

خواص و کاربرد:

در هندوستان صمغ رزینی اوشق را به‌عنوان نرم‌کنندهٔ سینه، محرک، ضدعفونی کننده و در موارد زکام، نزله، آسم، برونشیت مزمن و در اشخاصی که مبتلا به بزرگ شدن کبد و طحال هستند، تجویز می‌کنند.

حرف

هـ

* هُد هُد

پرنده‌ای از راستهٔ سبکبالان و از دستهٔ نازک نوکان که دارای منقاری نوک‌تیز و طویل و خمیده و جثه‌ای به اندازهٔ یک سار است. بر روی سر این پرنده یک دسته پر وجود دارد که حیوان به ارادهٔ خود می‌تواند مانند بادبزن آنها را از هم واکند یا روی هم بخواباند.

گوشت آن بسیار گرم و خشک و در کیفیت قوی‌تر از اکثر طیور بری است چون گوشت آن را با شبت مهرا پخته شوربای آن بنوشند و گوشت آن بخورند قولنج و انتصاب النفس را نافع و نیز جهت تفتیح سدد و رفع پیچش و تحلیل خون منجمد در کلیه و مثانه مفید و چون زهرهٔ آن بعد از کندن موی زائد پلک در چشم کشند منع روییدن آن نماید. نیز اکتحال زهره یا خون آن جهت بیاض چشم نافع و از خواصش آن است که چون چشم آن بر سر صاحب نسیان بیاویزند تقویت حافظه نماید و اموری که فراموش کرده باشد به یاد آورد و بر صاحب جذام در ابتدا، جذام را متوقف گرداند و تعلیق پر و زبان آن باعث جاه و دوستی با مردم و ظفر بر خصم و بخور گوشت آن به مجنون و مسحور و مفقود الباه صحت بخشد و در استخوان بازوی آن سرّ عظیم است.

تعلیق آن جهت تب ربع نافع است. چون خون آن را خشک نموده با سوسن بسایند و به روغن کنجد تازه آمیخته بر مو بمالند و ساعتی بگذارند پس بشویند سیاه و مجعد گرداند و بخور پر آن در مکان جهت گریزانیدن هوامّ و مورچه و کک مفید است.[1]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۰۲؛ تحفه حکیم، ص ۲۶۲.

* هریسه

هریسه طعامی است که از گوشت و حبوب ترتیب دهند و بهترینش آن است که از گندم و گوشت مرغ سازند.

هریسه، در دارالنوادر آمده. دانهٔ خرد شده بوسیلهٔ مهراس پیش از آنکه پخته شود و چون پخته شود هریسه نامند.

فربه کنندهٔ بدن و گرده و مقوی عصب و باه و زیاد کنندهٔ منی و موافق امراض سینه و خشونت آن و سرفهٔ یابس مزاج و گویند که از آن خون متین پیدا شود و جهت کسی که ارادهٔ فربهی بدن داشته باشد نیکوست.

بهترینش آن است که از گوشت لطیف و برنج اعلی بسازند و آن معتدل الحرارت و رطوبت است و طریق ساختن هریسه آنست که گندم پاک را مقشر کرده به آب شسته در آب بپزند و گوشت را نیز جدا طبخ نمایند بعد استخوان آن را جدا کرده با روغن بریان کرده در آن داخل نمایند و با هم بپزند و با کفچه بر هم می‌زده باشند تا یکسان گردد و دارچین و هل در آن اندازند و باید که وزن گوشت دو برابر گندم باشد.[۱]

امام صادق علیه‌السلام فرمود: پیامبری از پیامبران از ضعف و کمی قدرت به خدا شکایت کرد خداوند امر فرمود هریسه بخورد.

امیرالمؤمنین علیه‌السلام فرمود، بر شما باد هریسه که به عبادت تا چهل روز نشاط می آورد و آن مائده‌ای است که بر رسول خدا نازل شد.

ابی‌بصیر از امام صادق علیه‌السلام نقل می‌کند که خداوند به پیغمبر صلی‌الله‌علیه‌وآله هریسه‌ای از هریسه‌های بهشت، که در باغهای بهشت کاشته شده و حورعین آن را جمع کرده‌اند، فرو فرستاد. رسول خدا صلی‌الله‌علیه‌وآله آن را خورد و قوتش بر قدرت چهل نفر مرد افزونی نمود.

ابراهیم‌بن معرض از امام باقر علیه‌السلام نقل می‌کند که عمر روزی بر حفصه وارد شد و گفت رسول خدا صلی‌الله‌علیه‌وآله در قسمت مرد چگونه می‌بینی؟ حفصه گفت: او نیست مگر مانند مردان دیگر، خداوند بر پیغمبرش توجه نمود یک صحفه نازل کرد که در آن هریسه‌ای از سنبل

۱- محیط اعظم، ج ۴: ص ۲۰۵.

بهشت بود رسول خداصلی‌الله‌علیه‌وآله آن را خورد و بر قدرت مردی چهل برابر افزوده شد.[۱]

در مکارم الاخلاق گوید: رسول خداصلی‌الله‌علیه‌وآله فشرده‌ای از جو را با ریختن چربی به آن می‌خورد و پیغمبرصلی‌الله‌علیه‌وآله هریسه را بیشتر در صبحانه می‌خورد و جبرئیل آن را از بهشت برای صبحانهٔ پیغبر آورد.[۲]

* هزار برگ آبی

گیاه دیگری است که برگهای آن دارای تقسیمات زیادی می‌باشد بطوری که به‌صورت پر طیور درآمده است و چون بیشتر در باتلاقها و آبهای راکد می‌روید به هزار برگ آبی معروف شده است.

برگهای آن دارای بریدگی زیاد بطوری که برگ را به شکل پر طیور درآورده است، گلهای پایینی آن دندانه‌دار و دراز است. این گیاه در چین و در اروپا بخصوص در فرانسه وجود دارد. در ایران در شمال، در خوی و در قروه چال دیده شده است.

خواص و کاربرد:

در چین از برگهای له‌شدهٔ آن شیره‌ای به‌دست می‌آورند که در معالجهٔ اسهال خونی مزمن کاربرد دارد.[۳]

* هفت بند

گیاهی علفی ولی چند ساله است. در استخرهای طبیعی و آبهای راکد می‌روید. ساقهٔ آن به ارتفاع ۲۵ تا ۸۰ سانتی‌متر می‌رسد. گلهای کوچک و گلی رنگ آن بوی نسبتاً ملایم می‌دهد. از نظر درمانی، ریشه‌اش طبق تشخیص اطبای قدیم، اثر تصفیه کننده خون، معرق، قابض و التیام دهنده زخم ظاهر می‌نماید.

۱- عیون الاخبار، ج ۲، ص ۳۶.

۲- مکارم الاخلاق، ص ۳۰.

۳- معارف گیاهی، ج ۵، ص ۱۰.

کلیهٔ قسمتهای این گیاه اثر مدر دارد و در رفع سنگ کلیه مفید واقع می‌گردد. از مشخصات این گیاه آن است که اگر آب محل رویش تدریجاً خشک شود، شکل ظاهری گیاه نیز بطور محسوس تغییر پیدا می‌کند.

ترکیبات شیمیایی:

در اعضای مختلف این گیاه، ترکیباتی نظیر مواد رزینی، موم، مواد قندی، موسیلاژ، اسیداکسالیک، اسانس به مقدار کم، سیلیس، گلوکوتان نوئیدهای اکسی‌متیل آنتراکینون به حالت آزاد یا ترکیب یافت می‌شود.

خواص درمانی:

علف هفت‌بند اثر قابض قوی، مدر و التیام دهنده دارد. جوشانده آن جهت رفع اسهالها و دیسانتری به کار می‌رود و حتی در اسهالهایی که با مصرف داروهای قابض دیگر، نتیجه گرفته نمی‌شود، از آن غالباً نتایج مثبت به‌دست می‌آید.

عده‌ای از پزشکان قدیم آن را در ورم روده بزرگ، حتی در مواردی که با خونریزی نیز همراه باشد و همچنین در رفع ترشحات زنانگی مؤثر ذکر نموده‌اند. دانشمندی به نام KNIEPPE جوشانده علف هفت‌بند را در رفع خونریزیهای رحمی مؤثر ذکر نموده است.

در آلمان، فرآورده‌های مختلفی از آن تحت نامهای متفاوت در اختیار مردم قرار داده می‌شد، مانند آن که برگ آن به‌عنوان داروی واقعی درمان سل، برونشیت و آسم به مردم عرضه می‌گردید.

DR.N.LECLER با بررسیهای خود به این نتیجه رسید که با مصرف آن، مقدار درصد قند در ادرار بیماران مبتلا به مرض قند کاهش کلی حاصل می‌کند . ضمناً اثر التیام دهندهٔ گیاه نیز توسط این دانشمند تأیید گردید.

علف هفت‌بند دارای خاصیت مدر است و مقادیر کم آن اثر قطعی در رفع سنگ

کلیه، قولنج‌های نفریتی و ناراحتیهای مثانه دارد.

قابض و تصفیه کنندهٔ خون است برای درمان اورام روده‌های کوچک و اسهالهای شدید نافع است. در مورد اسهال خونی مصرف جوشاندهٔ ۵۰گرم ریشهٔ هفت‌بند در یک لیتر آب تجویز شده است.

برای تسریع التیام زخم، گیاه تازهٔ هفت‌بند را بکوبند و آن را روی زخم بمالند. دم‌کردهٔ هفت‌بند برای درمان بیماریهای حبس البول، دیابت، سیلان ابیض، ورم رحم، بواسیر و سل مفید است. مقدار مصرف یک قاشق سوپخوری در یک لیوان آب‌جوش روزی ۲ الی ۴ فنجان است.[1]

صور دارویی:

جوشاندهٔ ۲۰ تا ۳۰ گرم برگ یا گیاه کامل ریشه‌دار در یک لیتر آب به مقدار ۲ تا ۳ فنجان در روز.

محل رویش:

این گیاه در اطراف تهران، کرج، قلهک، گرگان، گیلان، تبریز، خوی، همدان، اصفهان، بختیاری، خوزستان، خراسان، قزوین، سمنان و دامغان می‌روید.[2]

* هل

گیاهی علفی و دارای ریزوم پایا و مفصل‌داری است که همه‌ساله شاخه‌های هوایی انبوه به ارتفاع ۴ تا ۵ متر از آن خارج می‌شود.

این گیاه به حالت وحشی در نواحی مرطوب و کوهستانی در ارتفاعات ۵۰۰ تا ۶۰۰ متری می‌روید و چون با اصلاح زمین، زراعت آن تقویت می‌گردد، غالباً اقدام بدین عمل

۱- طب الصادق علیه‌السلام، ص ۲۱۸.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۲، ص ۷۴۵.

می‌شود. برداشت محصول معمولاً از پایه‌های چهار سالهٔ آن انجام می‌گیرد.

چون میوه این گیاه در یک زمان معین نمی‌رسد از این جهت برداشت محصول که طی چند ماه صورت می‌گیرد باید با قیچی‌های مخصوص و در نهایت دقت انجام شود تا ضمن بهره‌برداری، آسیبی به گل و میوه‌های نارس گیاه وارد نیاید.

هل را به عربی قاقله می‌نامند. گیاهی است از آسیا و آفریقا می‌آورند و به‌عنوان مقوی معده یا ادویه اغذیهٔ به‌کار می‌برند. در انگلستان تنتور هل را برای معالجهٔ اسهال و اختلالهای قلبی استعمال می‌کنند.

دکتر هانری گوید: هل ماده‌ای دارد وقتی که آن را در دهان بمکند بوی بد دهان و بوی سیر را زایل می‌نماید و به همین مناسبت خمیر دندانی را دستور می‌دهند که مقداری تنتور هل در آن مخلوط شود.

هل عبارت از دانه‌های رسیده و خشک التاریاکاردامـوم از خانواده زنجیبراسه می‌باشد.

دانه‌های هل دارای اسانس فرّار به مقدار ۳ تا ۶ درصد و روغن ثابت در حدود ۱۰ درصد و نشاسته است.

دانه‌های هل جزو داروهای معطر می‌باشد. همچنین به‌عنوان محرک، بادشکن و ادویه به کار می‌رود. مهمترین مصرف اسانس هل به‌عنوان عامل معطر کننده است و در دارو سازی در ترکیب عرق هل مرکب به کار می‌رود.[۱]

هل را به‌عنوان مقوی معده یا ادویهٔ اغذیه به‌کار می‌برند. هل محرک، مقوی معده و بادشکن است. در انگلستان تنطور هل را برای معالجهٔ اسهال استعمال می‌کنند.[۲]

محمدبن عبدالسلام گوید: با گروهی از اهل خراسان وارد حضور امام رضا علیه‌السلام شدیم، سلام دادیم و جواب داد و هر کس احتیاج خود را گفت و آن حضرت ادا نمود، بعد به من فرمود: تو هم احتیاج خود را بپرس، گفتم: یابن رسول اللّه، از سرفهٔ شدید به تو شکوه دارم، آن حضرت فرمود: تازه است یا کهنه؟ گفتم هر دو. فرمود: فلفل سفید

۱- مفردات پزشکی جدید، ص ۲۷۰.

۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۹.

یک قسمت، ابرفیون دو قسمت، خربق سفید یک قسمت، سنبل‌الطیب یک قسمت، هل یک قسمت، زعفران یک قسمت و بنج، از همهٔ اینها در یک پارچهٔ ابریشم الک کرده با عسل کف گرفته به اندازهٔ آن خمیر می‌شود و برای اسهال نو و کهنه یک حبه با آب رازیانه موقع خواب می‌خوری البته باید با آب گرم سرد شده باشد نه سرد و نه گرم که از بیخ می‌کند.[1]

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی اسانس روغنی فرّار هل عمدتاً شامل مواد سینئول، ترپی‌نئول و ترپینن است.

بررسیهای شیمیایی دیگری ترکیبات شیمیایی هل را چنین نشان می‌دهد: در تخم هل اولاً اسانس وجود دارد که شامل ترپی‌نئول، ترپی‌نیل استات، سینئول و احتمالاً سابی‌نن، ثانیاً در تخم هل مقداری روغن ثابت، پروتئین و کلسیم اکسالات و سیلیس یافت می‌شود.[2]

* هلیله

سعید بن جناح از اصحاب امام صادق(ع) روایت می‌کند که آن حضرت فرمود: موسی بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت نمود خداوند به وی فرمود: هلیله، بلیله و آمله را با عسل معجون کن بخور. امام فرمود این همان است که به‌نام طریفل نامیده می‌شود.[3]

هلیله را به انگلیسی TERMINALIA می‌نامند و دارای انواع زرد، سیاه و کابلی می‌باشد. مزاج هلیله در درجهٔ اول سرد و در درجهٔ دوم خشک است و نافع بیماریهای لقوه، رطوبت فاسد مغز، سودا، ضعف معده و روده، مالیخولیا، وسواس سوداوی،

۱- طب الائمه، ص ۸۶.
۲- معارف گیاهی، ج ۲، ص ۴۴۰.
۳- روضهٔ کافی، ص ۱۹۳.

بواسیر، جذام و خارش است.

مقدار خوراک هلیله ۵ تا ۷ گرم است. مضر ریه است و مصلحش روغن بادام و عسل است. هلیله دارای مواد اسیدتانیک، CHEBULIC ACID، روغن و رزین می‌باشد.[۱]

هلیله در روایت:

مسیب بن واضح خادم امام حسن عسکری علیه‌السلام از آن حضرت از پدرانش از علی‌بن ابی‌طالب علیه‌السلام فرمود: «لو علم الناس ما فی الهلیلج الاصفر لاشتروها بوزنها ذهبا».[۲] «اگر مردم می‌دانستند در هلیلهٔ زرد چه هست، آن را به قیمت طلا می‌خریدند».

آن حضرت باز دربارهٔ هلیلج زرد به یکی از یاران خود فرمود: هلیلهٔ زرد را با هفت دانه فلفل بکوب و الک کن و به چشم سرمه بکش.[۳]

پیغمبر خدا صلی‌الله‌علیه‌وآله فرمود: «الهلیلج السوداء من شجر الجنة».[۴] «هلیلهٔ سیاه از درخت بهشت است».

قال صلی‌الله‌علیه‌وآله: «علیکم بالهلیلج الاسود، فانّه من شجر الجنة، طعمه مرّ و فیه شفاء من کل داء».[۵] «بر شما باد هلیله سیاه، آن از درخت بهشت است، طعمش تلخ و در آن از هر درد شفا است».

* اطریفل (هلیله، بلیله، آمله)

سعیدبن جناح از اصحاب امام صادق علیه‌السلام روایت می‌کند که آن حضرت فرمود: موسی‌بن عمران از رطوبت بدنش به خدا شکایت نمود، خداوند به وی فرمود: هلیله و بلیله و آمله را با عسل معجون کن بخور. امام فرمود: این همان است که به نام اطریفل نامیده می‌شود.[۶]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۰۸؛ الابنیه، ص ۶۴؛ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۵.
۲- کافی، ج ۶، ص ۳۷۹.
۳- طب الائمه، ص ۸۶.
۴- بحار، ج ۶۶، ص ۲۳۷.
۵- بحار، ج ۶۲، ص ۳۰۰.
۶- روضهٔ کافی، ص ۱۹۳.

ابن‌عباس معجونی دیگر از رسول خدا ﷺ روایت می‌نماید که رسول خدا ﷺ فرمود: هلیلهٔ سیاه و بلیله و آمله را با روغن گاو بجوشان که اطریفل است.[۱]

سه گیاه نامبرده از یک خانواده و در خاصیت نیز به یکدیگر نزدیک می‌باشند. املج معرب آمله، هلیلج معرب هلیله و بلیلج معرب بلیله فارسی است و تعریف این داروها به موجب ترجمهٔ صیدنه چنین است: جرم بلیلج هموار و سرهای او تیز، رنگ آن خاک‌فام و در میان دستهٔ آن مغزی باشد شبیه مغز بادام یا مغز فندق و مغز او شیرین باشد و آنچه سرهای او تیز است هلیلهٔ کابلی است، اما بلیله به گردی مایل است و رنگ آن به زردی زند...و تشنج‌آور چنان که هلیله و آن در خاصیت به آمله نزدیک است.[۲]

در کتاب اغراض صفحه ۶۱۴ گوید: بلیله سرد است به درجهٔ اول معده را دباغی می‌کند. و در مخزن الادویه گوید: هندی آن بهیره است، ثمر درختی است مایل به استداره و سر آن اندک باریک و بزرگتر از عفص و پوست آن زرد و اغبر و نازکتر از پوست هلیله و مستعمل پوست آن است و درخت آن عظیم و برگ آن پهن‌تر از برگ انبه.

اهلیلج ثمر درختی هندی است. درخت آن عظیم و برگ آن باریک و طولانی و ثمر آن خوشه‌دار می‌باشد و دارای سه جزء است اول زرد، دوم هلیلهٔ کابلی، سوم هلیلهٔ سیاه است.

هلیلهٔ زرد آن صنف از هلیله را گویند که نارسیده از درخت باز کنند که زرد آن سرد و خشک است و در آخر مزهٔ آن تلخ است.

چنانچه آن را بپزند مقداری حرارت می‌آورد و صفرا را به قبض وامی‌دارد. و قسمت دوم هلیلهٔ کابلی چون قبلاً از راه کابل وارد ایران می‌گردید آن را هلیلهٔ کابلی گویند و میوهٔ آن موقعی که تازه است گلابی شکل یا بیضی مانند می‌باشد و پس از خشک شدن ناهموار می‌گردد و دارای مواد صمغی تانن فراوان و مواد خلط آور و چند نوع قند است. و قسمت سوم هلیلهٔ سیاه هندی است و بهترین نوع آن است که بر درخت رسیده شود و

۱- عن ابی عباس عن النبی الهلیلج الأسود و بلیلج و املج یغلی بسمن البقر و یعجن بالعسل، یعنی الطریفل، بحار، ج ۶۶، ص ۲۴۰.

۲- ترجمهٔ صیدنه، ب ۲۹.

برای رطوبت معده و جذام به‌کار رفته و جهت اسهال مفید است، نگهداشتن آن همیشه در دهان باعث سیاهی مو و تقویت آن و تقویت لثه است ولی مضر جگر است.

در کتاب طب الائمه از قول حضرت رضاﷺ روایت کرده‌اند که روزی جمعی از پزشکان در محضر ایشان از خواص چندین دارو توصیف می‌کردند، آن حضرت فرمود: شما از ادویه تعریف می‌کنید ولی نمی‌دانم چرا هلیله و رازیانه را فراموش کرده‌اید و انواع هلیله‌ها برای تقویت معده، حافظه، ذهن و حواس و امراض روحی سود فراوان دارند.

استعمال آنها در وقت تب از هر راهی جایز نیست، هلیله مقوی کبد و حواس پنجگانه است و پاشیدن سوختهٔ هلیله خون بواسیر را بند می‌آورد و برای تقویت دندان و لثه مجرب است و مقدار خوراک آن دو مثقال و در جوشاندهٔ آن هفت مثقال.

* هوا

بدون هوا زندگی امکان ندارد، زیرا هوا شامل موادی است که برای زندگی موجودات زنده ضروری است. مهمترین این مواد اکسیژن است که برای تمام موجودات زنده لازم است. ازت مادهٔ دیگری است که در هوا وجود دارد و برای موجودات کمال اهمیت را دارد. گاز کربنیک که از تنفس تمام موجودات نتیجه می‌شود مورد استفادهٔ گیاهان سبز که عمل مهم‌شان تهیهٔ مواد غذایی است، قرار می‌گیرد.

هوا در اثر وجود ذرات گرد و خاک ناخالص می‌شود و به کار تنفس نمی‌خورد. خالص بودن هوا برای سلامتی خیلی اهمیت دارد.

بعضی از گیاهان بسیار کوچک باعث بیماری می‌شوند و بعضی گازهای خطرناک نیز هوا را غیر قابل تنفس می‌کنند.

مقدار هوایی (هوای تازه) که در هر ساعت برای تنفس یک نفر لازم است در حدود ۴۵ متر مکعب است. در اطاقی که ناقص تهویه شده باشد کاملا ناراحت می‌شویم و علت این ناراحتی آنقدرها مربوط به نقصان اکسیژن نیست، بلکه بیشتر به زیاد شدن بخار

آب هوا که در اثر تبخیر سطحی بدن ما تولید می‌شود، بستگی دارد. بنابراین باید اطاقها را کاملا تهویه کنیم بطوری که هوای باقی مانده ازتنفس ما از آن خارج گردد و هوای تازه کاملا جای آن را بگیرد. در حجم‌های متساوی هوایی که تنفس شده است گرمتر و سبکتر از هوای تنفس نشده است.

* هلو

این میوهٔ بسیار خوش طعم دارای ویتامینهای C.PP.B2.B1.A و همچنین دارای مواد معدنی چون کلسیم، فسفر، منگنز، منیزیوم، پتاسیم و آهن می‌باشد.[1]

از جهت این که مواد قندی دارد به‌خوبی جذب می‌شود و وجود پتاسیم در آن باعث لینت مزاج و فعالیت کلیه‌ها شده و مواد مضره و سمومی چون اوره و اسیداوریک را دفع می‌نماید و نیز درجهٔ قلیائیت بدن را بالا می‌برد و بالاخره هلو برای رشد و نمو کودکان و در حفظ تعادل و سوخت و ساز خوب و در بیماریهای نقرس و عدم کفایت کبد و روماتیسم مفید است. اما چون سلولز هلو مقدار زیادی است موجب نفخ می‌شود.

اگر دم‌کردهٔ آن را به کودک بخورانند یبوستش مرتفع می‌شود و شربت غلیظ گلش برای یبوست نافع می‌باشد. ۱۰۰ گرم گل را در یک لیتر آب ۱۲ ساعت خیسانده بعد در صافی ریخته فشار داده با هم‌وزنش شکر افزوده با آتش ملایم آهسته آهسته بجوشانید شربت غلیظ به‌دست می‌آید.

مالیدن هلوی تازه به‌صورت برای حفظ زیبایی نافع است. شصت گرم برگ هلو را در یک لیتر آب بجوشانند برای تصفیهٔ خون خوب واگر برگهای آن را با برگهای جعفری کوبیده و روغن زیتون بیفزایند برای سوختگی سودمند است.

برگ هلو دارای کلسیم، فسفر، منگنز، منیزیوم، برم، پتاسیم و آهن و مواد سفیده‌ای و اندکی چربی بوده و قندش مخلوطی از لولز و گلوکز است و چون مقدار آن کم می‌باشد ۱۴-۱۵ درصد برای بیماران قندی بی‌ضرر است مخصوصاً اگر جوشانده شود که ۷/۵

۱- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۴.

گرم مواد قندی خود را از دست می‌دهد و در این صورت برای کبد مفید می‌باشد.

برگهٔ هلو اوره و اسید اوریک را دفع و درجهٔ قلیائیت بدن را بالا می‌برد و به‌علت سلولز زیادی که دارد نفخ شکمِ ایجاد می‌نماید که می‌توان پخته یا کمپوت آن را خورد تا مبتلا نگردید.

برگه هلو در سوخت و ساز پیران و رشد و نمو کودکان وبیماریهای نقرس و روماتیسم وکبد و مالیدن روغن هستهٔ هلو به دانه‌های بواسیر و سودا مفید است و اگر صبح چند قطرهٔ آن را در گوش بچکانند وزوز و صدای گوش را از بین می‌برد.

پماد کوبیدهٔ هستهٔ هلو در نورالژی و میگرن و زخمهای سوختگی و سودا سودمند است. دم‌کردهٔ یک گرم شکوفهٔ هلو عصبانیت بچه‌های خشمگین را ساکت می‌سازد و یبوست آنها را نیز بر طرف می‌کند.

هلوی خوب رسیدهٔ تازه را به‌صورت بمالند زیبایی صورت را محفوظ می‌دارد. پماد برگ گل و هستهٔ هلو را روی شکم کودکان بمالند کرم آنان دفع می‌گردد. در گلبرگها و برگ و مغز هستهٔ هلو گلوکزیدی که مولّد اسید سیانیدریک است یافت می‌شود.

در بعضی کتابها و از جمله عجائب المخلوقات قزوینی راجع به شگفتیها از جمله نباتات مطالبی شگفت نوشته شده و در یکی از آنهاست که ساقهٔ تازه‌ای از بید را ببرید و به شکل منحنی دو سر آن را به گل فرو کنید البته می‌دانیم قلمهٔ بید زود می‌گیرد و سبز می‌شود قلمهٔ بید مذکور را در جایی به گل به شکل منحنی فرو کنید که یک درخت کوچک هلو زیر آن بوده باشد وقتی هلو به اندازه‌ای شود که از منحنی بالاتر برود می‌توان قسمت محاذی منحنی را زخم نمود سپس در چوب بید نقطه وسط آن شکافی یا سوراخی بنمایید و شاخه هلو را از آن شکاف به طوری بیرون آورید که قسمت پوست کنده شده از ساقهٔ هلو در سوراخ جا بگیرد بعد محکم محل را با نخ ببندید پس از آنکه مطمئن شدید که هلو با بید جوش خورده، هلو را از ریشه قطع نمایید از درخت باقی مانده که از شاخهٔ هلو و ریشه و شاخهٔ ابتدایی بید است هلوهایی بدون هسته و آبدار به‌دست می‌آید.

هلو از دیدگاه رازی:

هلو سرد کننده است و برای شخص مبتلا به تب در موقع بالا رفتن تب نوبه (یک روز در میان) و تب محرقه سودمند است.

این میوه در بدن مائیت و آبکی شدن خون را زیاد می‌کند یعنی خونهایی که از آنها تولید می‌شود استحالهٔ کامل پیدا نکرده و خون طبیعی از آن درست نمی‌شود وسبب عفونت گردیده و پس از یک یا دو ماه باعث بروز تب می‌گردد مانند: زردآلو، با این فرق که تبهایی که از خوردن هلو عارض می‌گردد شدیدتر و طولانی‌تر است و روی آن نباید آب سرد یا غذاهای ترش خورد، بلکه از داروهای گوارشی باید میل کنند. کسی که مزاجش خیلی گرم است روی آن سکنجبین نخورد مگر روزی که زیاد کار و تلاش کرده باشد و تشنگی زیاد دارد در این روز باید سوپ غذاهای پخته مانند اسفیدبا و زیره‌بای شیرین بخورد هلو زودتر از شفتالو از شکم دفع می‌شود گاهی ادامهٔ خوردن هلو و کشمش و خربزه سبب اسهال می‌گردد در این حال باید آب گرم بنوشند تا اسهال کمتر شود و بعد از آن دارویی بخورند که مرض بکلی قطع شود.

هلو از دیدگاه کتابهای قدیمی:

خوخ را به فارسی شفتالو می‌نامند. آنچه گوشت آن از دانه جدا شود هلو گویند و غیر آن را کاردی و بهترین آن هلو است در اول سرد و در دوم تر و ملین و مسکن تشنگی و غلیان خون و صفرا و بخارهای حارّهٔ یابسه و جهت تبهای صفراوی خالص و رفع بدبویی دهان و خشکی دماغ و ترطیب مزاج سوداوی که از احتراق اخلاط باشد و در مزاجهای حارّه معین باه و مشهی طعام است.

نیم رطل آب آن را شب گذاشته تا صاف شده باشد با شکر و ترنجبین و امثال آن مسهل صفرا و جهت رفع اخلاط سوخته نافع و مضر مرطوبیت و اعصاب و سریع‌التعفن و باعث تبهای مزمن اگر چه بعد از یک ماه و دو ماه باشد و مصلح آن عسل و مربای زنجبیل و قسم کاردی آن غلیظ‌تر و دیر هضم و با قوهٔ قابضه و نفاخ و باعث قولنج و خام

وتلخ آن همین آثار را دارد و خشک کردهٔ آن قابض و بغایت دیر هضم و بعد از هضم کثیرالغذا و مانع سیلان فضول به معده و دو اوقیه آب برگ شفتالو و شکوفهٔ آن با شکر جهت کشتن کرم معده و حب‌القرع بسیار مؤثر و طلای آن بر ناف دافع کرم معده و حب‌القرع بسیار مؤثر و طلای آن بر ناف دافع کرم شکم و بر بدن بعد از نوره طلا نمودن تازه و خشک آن جهت رفع بدبویی نوره و ضماد شکوفهٔ آن با آب کلم جهت قلع ثآلیل نافع است و ابن‌رضوان تصریح نموده که یک دانه شکوفه آن اسقاط جنین زنده می‌کند و روغن دانهٔ آن جهت درد گوش و کری و تفتیح سدهٔ آن و درد بواسیر و خاییدن مغز مؤثر است.

خوردن هلو وضع حمل را آسان می‌سازد.[۱]

هلو ملین و مدر و موقعی که در ادرار خون یا سنگ باشد تجویز می‌گردد.[۲]

اگر شصت گرم گل هلو را در یک لیتر آب دم کنند و دم‌کرده‌اش را به بچه‌ها دهند اجابت معده را کمک و یبوست آنان را بکلی برطرف می‌سازد.[۳]

روغنی را که از هستهٔ هلو استخراج می‌شود به شکل محلول روی برآمدگی بواسیر و ورم آن می‌مالند.[۴]

اگر چند روز بطور مرتب پی‌درپی صبح ناشتا آب هلو را بگیرند و بخورند خوردن آن در صبح ناشتا ادرار را خارج و تخلیهٔ مدفوعات را منظم می‌کند.[۵] برای معالجهٔ کرم معدهٔ اطفال باید روی شکم آنها ضماد برگ گل و هستهٔ هلو را که کاملاً خُرد شده است، استعمال کرد.[۶]

آب هلو گوارا و ملین است و برای کبد بسیار نافع است.[۷]

روغنی که از هستهٔ هلو استخراج می‌شود به شکل محلول روی برآمدگی ورم سودا می‌مالند.[۸]

۱- اسرار خوراکیها، ص ۸. ۲- همان، ص ۲۲۱.
۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۵. ۴- همان، ص ۴۴.
۵- همان، ص ۱۴۸. ۶- همان، ص ۱۸۶. ۷- اعجاز خوراکیها، ص ۱۱۹.
۸- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۵.

برگهای درخت هلو را اگر با برگ جعفری کوبیده و با روغن زیتون مخلوط کنند برای معالجه سوختگی و انواع زخم و جراحات مصرف می‌کنند.[۱]

جوشاندهٔ برگهای تازهٔ هلو به مقدار شصت گرم در یک لیتر آب، نوشابه‌ای به وجود می‌آورد که خون را تصفیه می‌کند.[۲]

هلو چهره را خوش رنگ می‌نماید. ماسک هلو چهره را سرخ و سفید می‌کند.[۳] اگر مغز هلو را بسوزانند و با سرمه آمیخته کرده بر چشم بکشند، درد تسکین می‌یابد.[۴]

اگر گوش ما صدا می‌کند کمی روغن هستهٔ هلو را به داخل گوش کنید صدای گوش را ساکت می‌کند.[۵]

دم‌کردهٔ گل شکوفهٔ هلو به مقدار یک گرم در یک فنجان آب عصبانیت بچه‌های خشمگین را آرام می‌کند. هسته هلو را می‌کوبند و کوبیده آن را به شکل ضماد در نورالژی به‌کار می‌برند.[۶]

* همیشه بهار

همیشه‌بهار، گیاهی زیبا و از تیرهٔ کاسنی است. منشأ اصلی آن در اروپای مرکزی بوده و از آنجا به سایر نواحی انتقال یافته است. پراکندگی آن به‌صورتی است که امروزه در مراکش فراوان یافت می‌شود.

در نواحی مختلف آسیا و ایران نیز فراوان می‌روید. کاپیتولهای همیشه بهار، خاصیت معرق با اثری قوی، قاعده‌آور، التیام دهنده و ضد تشنج دارد. برای مصارف درمانی، معمولاً کاپیتولها نژادهایی از آن که دارای دو ردیف گل زبانه‌ای است انتخاب می‌گردد.

از همیشه‌بهار در تهیهٔ تیزانهای مقوی و قاعده‌آور استفاده می‌شود و چون این تیزانها مصرف زیاد دارد از این جهت هر مقدار که کاپیتولهای خشک شدهٔ همیشه‌بهار به

۱- همان.　　۲- همان، ص ۱۸۶.

۳- اعجاز خوراکیها، ص ۴۲؛ میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۶.

۴- رشته مروارید، ج ۴، ص ۱۹۵.

۵- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۱۸۵.　　۶- همان.

بازارهای دارویی عرضه شود، بسرعت جذب می‌گردد.[۱]

گل همیشه‌بهار مدر است، مقدار مصرف آن پنجاه گرم گلهای تازه در یک لیتر آب است که ده دقیقه آن را دم‌کرده روزیِ سه فنجان آن را قبل از هر غذای اصلی مصرف کرد کسانی که مبتلا به امراض هستند همین دم‌کرده راکمی غلیظ‌تر باید مصرف کنند.[۲]

قسمتهای مورد استفادهٔ همیشه‌بهار، گل و برگهای آن است. این دم‌کرده برای درد معدهٔ کسانی که مبتلا به اولسر معده یا روده هستند مفید است و اگر این دم‌کرده را مصرف نمایند به‌زودی شفا خواهند یافت.[۳]

جوشاندهٔ گل و برگ همیشه‌بهار به‌صورت کمپرس برای زخمها و دمل و ورمهای ضرب‌خوردگی و جوشهای پوست استعمال می‌شود.[۴]

شیرهٔ تازه گل همیشه‌بهار را روی میخچه یا زگیل پا می‌گذارند.[۵]

گل همیشه‌بهار دارای خاصیت خواب‌آور، مقوی و تصفیه‌کنندهٔ خون است.[۶]

همیشه‌بهار گیاهی است یکساله دارای گلهای زردرنگ، بوتهٔ آن کوتاه و دارای برگهای دراز و ستبر و در تمام تابستان گل می‌دهد و زمستان هم سبز است. از سالی به سالی دیگر می‌ماند و سال بعد هم گل می‌دهد.

در میان کُردها دم‌کرده و جوشاندهٔ آن را برای تسکین درد قاعدگی و یرقان به مصرف می‌رسانند.[۷]

* هزار چشم (هوفاریقون)

هزار چشم، گیاهی از ردهٔ دولپه‌ایهای جداگلبرگ و از تیرهٔ هیپریکاسه می‌باشد. در حدود ۱۸۰ گونه از این گیاه شناخته شده که غالباً در نواحی معتدل می‌رویند. به نامهای دادی، داذی رومی، حشیشةالقلب، هیپریقون، ایفاریقون، بقلهٔ یوحنا، حشیشةالجزایر،

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۵۵۷.
۲- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۴۰.
۳- همان.
۴- همان، ص ۲۴۱
۵- همان.
۶- همان، ص ۲۴۰
۷- طب سنتی در میان کُردان، ص ۱۶۶.

عشبةالقلب، جوجادو، اوفاريقون، هوفاريقون، هيوفايقون منيسه، بنيوله، نوشه، علف چای، نارقیصر و ناکیسر معروف است.[۱]

هوفاریقون را به رومی اندرونیاکون و به سریانی قرعاکیبا نامند و به قول اکثر، نباتی است که پنج نوع می‌باشد. حکیم میرعبدالحمید در حاشیهٔ تحفه هوفاریقون را به هندی اژادسه نوشته است و گویند بهترین آن کوهی تازهٔ سرخ خوشبو است. صاحب تحفه آن را سه قسم نوشته است و ثمر هر سه قسم را مثل جو بیان کرده است.

به قول شیخ گرم در دوم و خشک در آخر آن است و جمیع اجزای آن ملطف، مفتح سدد و نرم کنندهٔ ورمهای سخت می‌باشد و جالینوس گفته که آن ادرار حیض و بول نماید. ضماد برگ آن نافع سوختگی آتش و پاشیدن ساییدهٔ آن نافع زخمها می‌باشد.

ضماد آن جهت نقرس، عرق‌النساء و درد خاصره به‌کار برده می‌شود. همچنین اگر هر روز نیم درم با ماءالعسل به مدت چهل روز خورده شود نافع عرق‌النساء است. میوهٔ آن مسهل زهرهٔ سودا است و خوراک تخمش با نصف وزن آن، تخم سداب تب ربع را منفعت بخشد. بدلش به وزن خودش اذخر و نصف وزن آن بیخ کهر است و گویند بدل آن تخم شوید و انیسون است. طلای آن با روغن زیتون جهت فالجی که از گردن به پشت میل کرده است نافع می‌باشد. مقدار خوراک، یک درم است.[۲]

گیاه هزارچشم به اسامی گل راعی، هوفایتون، و علف چای نیز معروف است. گلهای هزارچشم که دارای رنگ زرد و نارنجی روشن می‌باشد در انتهای شاخه‌ها پیدا می‌شود. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه گل و برگهای آن است که وقتی گلهای تازهٔ آن باز می‌شود باید چیده شوند و در سایه خشک گردند و باید در جای خشکی آن را حفظ کرد.

گیاه هزارچشم از ماه خرداد تا شهریور گل می‌کند. گیاه هزارچشم را در نزله‌های مزمن، انواع زکام، آسم و در عفونتهای ریوی مصرف می‌کنند. استعمال آن در معالجهٔ این امراض همیشه با موفقیت همراه بوده است.[۳]

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۵۱۳۴.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۱۵.

۳- گلها و گیاهان شفابخش، ص ۲۳۹.

گیاهی است علفی، پایا به ارتفاع حدود ۵۰ تا ۸۰ سانتی‌متر و دارای برگهای متقابل است. در حاشیهٔ راههای روستایی، مزارع متروک، نواحی کم درخت جنگلها، بیشه‌ها و غیره می‌روید. زمان گل دادن آن در اواخر اردیبهشت تا اواخر مهر ماه است. قسمت مورد استفادهٔ این گیاه سرشاخه‌های گلدار آن است.

ترکیبات شیمیایی:

سرشاخهٔ گلدار این گیاه دارای اسانس و تاننی شبیه تانن چای است. مقدار تانن آن نیز در نمونه‌های مختلف ممکن است تا ۱۲/۴ درصد برسد. به‌علاوه دارای هتروزیدی به نام هیپرین و مادهٔ قرمز رنگی به نام هیپریسین است که از نظر درمانی چنین به نظر می‌رسد که اثر مقوی و آرام کننده در انسان داشته باشد.

در اعضای سبز گیاه مذکور، موادی نظیر فیتوسترین، فلاوون، اسیدهای استئاریک، پالمیتیک، میریستیک، الکل سریلیک و غیره نیز وجود دارد.

خواص درمانی:

سرشاخه‌های گلدار این گیاه دارای اثر نیرودهنده، هضم کننده، صفرابر، مسکن اعصاب، ضدعفونی کنندهٔ مجاری ادرار، مدر، ضد نزله، قابض و تقویت کنندهٔ دستگاه تنفسی و رحمی است. به‌علاوه بطور محسوس اثر تب‌بر، رفع التهاب سرخرگها و ضد کرم دارد و در استعمال خارج، التیام‌دهنده زخمها است.

علف چای را در موارد کمی اشتها، شکم روش، اسهالهای ساده، قولنج‌های کبدی و کلیوی، زردی، آب آوردن، سنگ کلیه، نزله‌های شش، آغاز بیماری سل، آسم مرطوب، کم‌خونی دختران جوان، هیستری، صرع، حالات تشنجی، عدم تعادل عصبی، سردردهای عصبی، میگرن، سیاتیک، دردهای عصبی صورت، بواسیر، دفع کرم روده، تب‌های نوبه، قطع حالت قاعدگی در زنان جوان، تأخیر وقوع قاعدگی، ترشحات مهبلی و غیره به‌کار می‌برند.

در استعمال خارج، سرشاخه‌های گلدار گیاه مخصوصاً روغن قرمزی که از گلهای گیاه به‌دست می‌آید به‌صورت کمپرس در رفع و بهبود غالب زخمها و سوختگی‌ها به‌کار می‌رود.

هزارچشم برای درمان نزله‌های مزمن، آسم، عفونتهای ریوی مفید است. به‌علاوه قابض، کرم کش، محرک جهاز هاضمه، تب‌بر و مدر می‌باشد. برای جلوگیری از ترش کردن غذا یا انسداد کیسه صفرا یک فنجان از دم‌کردهٔ هزار چشم بعد از صرف غذا میل کنید.[۱]

صور دارویی:

دم‌کردهٔ ۱۵ تا ۳۰ گرم در هزار به مقدار یک فنجان قبل از هر غذا دم‌کردهٔ مخلوط علف چای، بومادران و آویشن، به مقدار مساوی ۲ گرم از هر یک برای یک فنجان، به منظور رفع بی‌اختیاری دفع ادرار مصرف دارد.

باید توجه داشت که مصرف مقدار زیاد علف چای به‌علت دارا بودن هیپریسین، اثر تحریک کنندهٔ سلسله اعصاب و تشنج آوری دارد.

محل رویش:

نواحی مختلف البرز، کرج، جادهٔ چالوس، گیلان: رشت به آستارا، لاهیجان، ارومیه، اردبیل، کوه سهند، نواحی شمالی ایران، خراسان، بروجرد، کوه الوند، گنبد کاووس، جنگل گلستان، لرستان و اطراف تهران می‌روید.

* هوم

درختچه‌ای از تیرهٔ گنتاسه که جزء تیره‌های نزدیک به مخروطیان است. در تداول عامه در زبان فارسی این گیاه را ریش بُز نیز نامند. از این گیاه و سایر گیاهان این تیره که به

۱- طب الصادق علیه‌السلام، ص ۲۱۸.

نام علمی افدرا خوانده می‌شوند، آلکالوئیدی به‌نام افدرین به‌دست می‌آورند که اثراتی مشابه آدرنالین دارد و سمیتش نیز از آدرنالین کمتر است و بر خلاف آدرنالین بیشتر از راه دهان مصرف می‌شود.

در افغانستان، هوم به ریواس اطلاق می‌شود که به گیاه مورد بحث ربطی ندارد. آریائیان قدیم گیاه مزبور را مقدس می‌دانستند و عصارهٔ آن را می‌جوشانیدند به‌حدی که دارای رنگ شود و معتقد بودند که شیرهٔ آن روح را فرح می‌بخشد.[1]

هوم اسم ترکی نباتی است شاخه‌های آن پُر گره و میوهٔ آن شبیه به تاجریزی و کبک از آن بسیار محفوظ باشد. هوم بدون برگ و بی بیخ و با ریشه‌های ضعیف و غیر عمقی در زمین و از سموم قتاله است و چون پیکان را به آب آن آلوده و خشک نمایند به هر حیوانی که زخم تیر آن برسد آن را بکشد.[2]

* هوم المجوس

گیاهی است ساقش یک عدد و باریک و صلب و گلش زرد و تیره و شبیه به یاسمین و برگش ریز است و ظاهراً از جنس ارغوان زرد است.

هوم المجوس اسم عربی است و آن را مراتیا نیز گویند. گیلانی نوشته که آن شجری است در نواحی فارس مثل شجر یاسمین و مجوس وقت زمزمه استعمال می‌کنند.

گل آن مشکطرامشیع است و در مراتیه گفته که آن هوم المجوس است و به فارسی هوم‌الحوائر گویند و آن حشیشه‌ایست برگ آن کوچک و گل آن اغبر مایل به زردی.

مؤلف مخزن گوید که آن گیاهی است اسفل ساق آن یک عدد باریک و سخت و گل آن زرد و تیره شبیه به یاسمین و برگ آن ریز، و شکوفهٔ آن شبیه به مشکطرامشیع.

صاحب تحفه نوشته که ظاهراً از جنس ارغوان زرد باشد و بعضی بخور مریم دانسته‌اند و حکیم میرعبدالحمید محشی در تحفه می‌نویسد که آنچه متحقق شده هوم المجوس گلی است که آن را جعفری نامند و دارای اقسامی است: قسمی پنج برگ و

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۵۲۲۷.

۲- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۱۷.

قسمی بیشتر دارند.

به قول گیلانی این دوا گرم و خشک به اعتدال است و بعضی گل آن را سرد و خشک گفته‌اند و در آن جلا و حدت و تجفیف بالغ است و مفتح سدد دو گل آن حابس خون جراحات چون کفته بر آن نهند و چون طبیخ آن بنوشند ادرار فضول و اذابت آن و ادرار بول کند و آن سنگ مثانه را بشکند.

مقدار شربت آن یک مثقال تا دو و زیاده از دو مثقال کشنده به تجفیف و به قول محشی ممدوح مقدار شربت آن تا دو توله است و روغن گل آن با دنبهٔ گوسفند ترتیب دهند جهت اوجاع مفاصل بلغمی و سوداوی مجرب است.[۱]

* هندوانه

گیاه آن در تمام مزارع کاشته می‌شود. مواد قندی که بیشتر از ساکارین تشکیل یافته در درون هندوانه جمع شده و تخمه‌ها در آن پراکنده‌اند. هندوانه شیرین و خوشمزه بوده، رفع تشنگی و حدت صفرا را می‌نماید و خون را رقیق می‌کند. نیز نفاخ و دیرهضم است و همیشه باید بین دو غذا خورده شود، زیرا اگر بلافاصله قبل از یا بعد از غذا خورده شود در هضم غذا اخلال وارد می‌سازد.

آب هندوانه مفرح و مدر خوبی است و در تبهای عفونی تجویز شده است. تخم هندوانه ضد کرم می‌باشد. در پوست هندوانه مقداری ترکیبات شوره موجود است.

در صد گرم هندوانه ۰/۰۵ گرم مواد ازته و ۵/۵ گرم مواد هیدروکربنه و ۹۲ گرم آب و دیگر ویتامینها موجود است. از ترکیبات فوق معلوم می‌شود هندوانه غذائیت ندارد، بلکه معده را گشاد می‌کند و ادرار را زیاد می‌نماید، هندوانه دارای ششصد واحد ویتامین A است.

هندوانه زیادی ترشح سیب آدم را کم کرده و تعدیل می‌نماید. زیاده‌روی در خوردن آن برای مرض طحال مضر و باه را ضعیف می‌کند.[۲]

۱- محیط اعظم، ج ۴، ص ۲۱۷؛ تحفه حکیم، ص ۲۶۳.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۰.

هندوانه از زیادی صفرا جلوگیری و تشنگی را برطرف می‌کند. ادرار را زیاد و خارج از نوبت غذا باید خورده شود برای اشخاصی که در معدهٔ آنها صفرای زیاد تولید می شود هندوانه خوب است چون زیادیِ صفرا را می‌برد و خون را پاک می‌کند.[۱]

هندوانه از زیادی خون جلوگیری می‌کند.

خوردن هندوانه با تمر هندی برای رفع خارش مفید است.[۲]

مربای پوست هندوانه برای درد سینه، ضعف معده و تقویت هاضمه مفید است.[۳]

در میان کُردها از پوست آن برای رفع جوشهای صورت و گزیدگی حشرات استفاده می‌کنند و از تخم آن برای دفع کرم بهره می‌برند.[۴]

هندوانه مسکن التهاب، فشار خون و برطرف کنندهٔ تشنگی زیاد می‌باشد. سازندهٔ خون و رقیق کننده می‌باشد و بهترین درمان حصبه و مطبقه است.

خوردن آن با سکنجبین جهت درمان یرقان و سنگهای صفراوی مفید واقع شده و مربای پوست آن مبارز نفخ معده می‌باشد.[۵]

آب هندوانه در تبهای عفونی تجویز شده است.[۶]

اگر پوست هندوانه را روی جوشهای صورت بمالند پس از چندی جوشها محو می‌گردد و شفا می‌یابند.[۷]

هندوانه منبع خوبی از ویتامین‌های A و C است. البته سایر محصولات این گروه نظیر طالبی و خربزه نیز دارای یک چنین خواصی هستند.

یک فنجان آب هندوانه، حاوی پنجاه درصد کالری است و حدود بیست و شش درصد از نیاز روزانهٔ بدن به ویتامین C و دوازده درصد ویتامین A را تأمین می‌کند.[۸]

در چین و ژاپن از میوه و پوست و پولپ و آب هندوانه به‌عنوان مدر و مقوی معده

۱- اسرار خوراکیها، ص ۲۲۰.

۲- راه نجات، از مرگ مصنوعی، ج ۵، ص ۲۳.

۳- همان، ص ۱۴.

۴- رشته مروارید، ج ۳ و ۴، ص ۱۸۹.

۵- زبان خوراکیها، ص ۱۲۸.

۶- فوائد سبزیها و میوه‌ها، دکتر سیدنورالله ستوده.

۷- رشته مروارید، ج ۳، ص ۸.

۸- مجله برگ سبز، ص ۳۵، مهر ۱۳۷۱.

استفاده می‌شود. پوست و پولپ داخل آن را برای معالجهٔ یرقان، دیابت و رفع مسمومیت می‌خورند.

از خاکستر پوست هندوانه برای معالجه برفک و تاولهای دهان استفاده می‌شود.

* هندوانهٔ ابوجهل

هندوانه ابوجهل گیاهی است که بوتهٔ آن شبیه هندوانه و در جاهای خشک می‌روید. میوه‌اش به شکل هندوانهٔ بسیار کوچک، کوچکتر از نارنج، بسیار تلخ، رنگش زرد و تخم‌هایش سیاه و گلهای آن زرد و نارنجی است.

در میان کُردها آن را برای رفع تأخیر قاعدگی بانوان مصرف می‌کنند. میوهٔ آن را نیز بطورکلی با دانه‌هایش خشک می‌کنند و سپس به‌صورت ضماد درمی‌آورند و برای التیام زخمهای مزمن دامها که حالات کرمی داشته باشند به‌کار می‌برند.

هندوانهٔ ابوجهل، گیاهی علفی، پیچک‌دار، چند ساله و از تیرهٔ کدو است. برگهای منقسم به قطعات دندانه‌دار و گلهایی بر دو نوع نر و ماده، به رنگ زرد نارنجی دارد. ابعاد میوهٔ آن به بزرگی یک نارنج کوچک می‌رسد. دارای مصارف دارویی است چون اثر مسهلی قوی دارد ولی باید مصرف آن در نهایت احتیاط صورت گیرد، زیرا طبق تحقیقاتی که به‌عمل آمده مصرف آن موجب افزایش ترشحات صفرا می‌شود، گاهی نیز بطور قاعده‌آور از آن استفاده می‌شود و باید توجه داشت که از میوهٔ این گیاه باید در مواردی استفاده گردد که مصرف یک مسهل قوی ضرورت داشته باشد.

ضمناً در موارد التهاب دستگاه هضم بخصوص برای زنان باردار نباید تجویز شود. از میوهٔ این گیاه در دامپزشکی بیشتر استفاده می‌شود.[1]

به فارسی: هندوانهٔ ابوجهل در کتب طب سنتی به نامهای حنظل و مرارة الصحاری علقم آمده است.

گیاهی است چند ساله، ساقه‌های آن گسترده روی زمین یا پیچکدار و با دندانهٔ پهن

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱ و ۳، ص ۵۸۲.

پوشیده از تار و به رنگ سفید پنبه‌ای این گیاه در بوشهر، بلوچستان، و جزیرهٔ قشم می‌روید.

نباتی خودرو است برگ آن مانند برگ هندوانه لکن مایل به زرد است گل آن زرد میوه‌اش مانند هندوانه مایل به زرد رنگ اندازهٔ کوچک دارد و بسیار تلخ است[1].

در منطقهٔ شمال غربی هند و مرکز و جنوب در فصل زمستان می‌روید آقای ایچ من بیان کرده که در منطقه صحرایی بلوچستان می‌روید و در آن محل خارکشته نامیده می‌شود.

خواص وکاربرد:

هندوانهٔ ابوجهل یا حنظل در برخی استسقاهای سخت ممکن است تجویز شود و زیر نظر پزشک مصرف گردد.

برای بیماری‌های سردرد، درد شقیقه، فلج، لقوه، صرع، فراموشی مفید است[2].

امام موسی علیه السلام فرمود: فان کان الضرس لاأکل فیه وکانت ریحاً قطرالحنظل فی الاذن التی تلی الضرس ثلاث لیال کل لیله قطرتین أو ثلاث قطرات یبرأ باذن الله.[3]

«اگر دندان کرم خورده نباشد و تنها باد باشد سه قطره یا دو قطره روغن حنظل در آن گوشی که دندان بجانب آن واقع شده سه شب متوالی می‌ریزی که انشاالله درد آن از بین می‌رود».

حنظل هندوانهٔ ابوجهل داروی درد مفاصل و نقرس و عرق النساء است مضمضه‌اش درد دندان را ساکت می‌کند.

حنظل در معجونهای دیگری در موضوعهای: خاریشت، سندروس، بزاق فم و... بیان شده است.

حنظل ثمر گیاهی است به قدر هندوانه کوچک و در نهایت تلخی و تنها شخم آن

۱ـ لاثانی لغات الادویه، ص ۲۴ـ۲۵.

۲ـ معارف گیاهی، ج ۳، ص ۱۷۶.

۳ـ بحار، ج ۶۲، ص ۱۶۳.

مورد استعمال است که مسهل سوداء و بلغم غلیظ و مفتح افواه عروق و مسقط جنین و قاتل آن و جاذب اخلاط از عمق بدن و جهت فلج و امراض بارده دماغی و اعضای عصبی و عرق النساء و مفاصل و نزولات مزمنه غلیظ چشم و سینه و... می‌باشد.[۱]

حنظل: به یونانی و سریانی قولوانیس و قولوقیس وبه یونانی قاطنحوبا و به شیرازی گوشت و به کرمانی خرزهره و به فارسی: کبست وبه فارسی عامه هندوانهٔ تلخ و خربزهٔ تلخ و خربزهٔ روباه و هندوانهٔ ابوجهل و به هندی اندر این و مهاکال می‌نامند و آن میوهٔ نباتی است شاخهای آن مثل خیار و برگ آن شبیه به آن لیکن مشرف و کوچکتر از آن و نبات منبسط بر روی زمین شبیه به نبات هندوانه و برگ آن نیز مشابه به برگ آن و مایل به زردی وبیخ آن باریک وگل آن زرد و میوهٔ آن به قدر خربزهٔ کوچک و زرد رنگ و به‌ندرت سرخ بسیار رنگین و سفید نیز می‌باشد می‌گویند بهترین آن نرم رسیده زرد ظاهر سفید شخم مایل به زردی است و مختار از آن سفید بسیار و نرم است و سیاه و سخت و اندرون زرد سبز روی است و گاهی یک میوه در تمام شجر آن یافته می‌شود و آن نیز رومی و از سموم قتاله است خوردن دو دانگ آن مشرف به هلاکت می‌گرداند و این به‌خاطر آن است که قوت جمیع اجزای شجر منجذب سوی آن یک میوه می‌گردد و لذا آن جلوهٔ بسیار بزرگ است.

شیخ می‌فرماید: حنظل یا شرنگ یا هندوانه ابوجهل بر دونوع است: نر و ماده. شرنگ نر الیافی است و شرنگ ماده سفید رنگ و نرم است، سفید بسیار سفید و نرم زیاد خوب است سیاهش بد است و سختش بد، هنگامی باید شرنگ را به منظور دارویی از بوته چید که رنگ سبزش به زردی می‌زند چون اگر تمام سبز باشد یا بکلی زرد شود از تأثیرش می‌کاهد و کاری از آن بر نمی‌آید و می‌گویند نباید پوست و تخم شرنگ را به‌کار ببرند و گویند اگر بوته‌ای تنها شرنگی داشته باشد نباید آن را به کار گرفت، زیرا در این صورت سم قاتل است.

بهتر آن است که اولاً آن را خوب بسایند و بعداً آب عسل بر آن پاشند تا خیس شود

۱ـ تحفه، ص ۹۵.

باز آن را خشک کنند و باز بسایند دفع گزند شرنگ و بر سر حال آوردنش باکتیرا و صمغ عربی است.

گدازنده، تکه کننده، بسیار جاذب و برگ سبز آن خون دماغ را بند آورد، در مداوای جذام و واریس و پاغره بر پوست مالند مفید است برگ شادابش ورمها را می‌رساند و تحلیل می‌برد و مغز را می‌پالاید. شرنگ را در روغن زیتون بجوشانند و آن زیتون را در گوش چکانند احساس صداهایی درگوش را از بین می‌برد و کشیدن دندان را آسان می‌کند در علاج بلند نفسی کشیدن نفس بدان قی کنند بسیار خوب است. بیخ شرنگ پادزهر مار است و در خنثی کردن سم کژدم بهترین پادزهر است.[۱]

مالیدن حنظل، عسل، زرنیخ، روغن زیتون، آب زهرهٔ گاو از هرکدام نیم سیر بر شکم و برکمر تا مقعد نافع استسقاء است، شیاف کال حنظل نافع بواسیر و مسهلی قوی است.[۲]

حنظل را به اردو: ایندرانین و توما. و در فارسی: خربزهٔ تلخ می‌گویند، میوهٔ یک گیاه دشتی خودرو است و گیاه آن مشابه گیاه هندوانه است و میوه‌هایش به قدر پرتقال است. مغز میوهٔ تازه‌اش نرم و با آب می‌باشد ولیکن خشک آن مغزش به پوست می‌چسبد وبی آب است در حالت خشک تناسب اجزایش به این صورت است: مغز ۱۵٪ و تخم ۶۲٪ وپوست ۳۲٪ می‌باشد و همین مغز و بیخ بطور دوا استعمال می‌شود رنگ میوه‌اش زرد خفیف همراه با خطهای سبز خفیف می‌باشد مغز خشکش سفید مایل به زرد.

محلل و مسقط حمل، بلغم سوداوی را با اسهال دفع می‌کند اخلاط فاسد را جذب می‌کند و امراض بارده مثل: رعشه و فلج، عرق النسا، استسقاء را مفید است آن را هیچ وقت تنها استعمال نمی‌کنند، بلکه با مصلحش مخلوط نموده بعد خورده می‌شود اگر از آب حنظل زن شیاف بنماید حمل ساقط می‌شود حنظل را در روغن کنجد پخته و بر بدن بمالند درد سر و دیگر دردهای اعضاء را دور می‌کند بیخ آن جزء دوای معروف یونانی

۱ـ قانون در طب، ابوعلی سینا، ص ۱۵۳.

۲ـ حکیم اسفندیاری(ره).

عرق مطبوخ می‌باشد و مغز آن در طب برای اسهال استعمال می‌شود[۱].

برای مزاج صفراوی مضر است مصلحش کتیرا و صمغ مغیلان است.

قدما برگ خشک این گیاه را با نشاسته مخلوط نموده و به‌عنوان مسهل می‌دادند. دم‌کردهٔ برگ تازهٔ آن را برای از بین بردن کیک در اطاق می‌پاشیدند.[۲]

کتاب لغت سنسکریت آن را میوه‌ای تلخ، تند، مسهل و در امراض صفراوی مفید است نیز در تب، امساک معده و کرم معده نافع گفته‌اند و نیز ریشهٔ آن را در مرض یرقان، ورم معده، روماتیسم و استسقاء مفید گفته‌اند نسخه مرکبی از آن ذکر شده که جیوه، مغز حنظل، گوگرد، هل، فلفل دراز، عاقرقرها و هلیله از هر کدام ۴ حصه به‌کار رفته است. در سنسکریت نام حنظل اندروارونی و ویشالا است.

در هند حنظل را با حب القراب با آب ساییده و روی دانه‌های پوستی می‌مالند در روماتیسم از ریشهٔ آن و فلفل دراز بطور مساوی قرص درست می‌کنند و استعمال می‌نمایند همچنین از ریشهٔ آن معجونی درست کرده برای جلوگیری از بزرگ شدن شکم بچه‌ها می‌مالند.

اطبای مسلمین در بارهٔ حنظل مفصل بحث کرده‌اند و آن را مسهل قوی و خارج کنندهٔ بلغم از تمام نقاط بدن شناخته‌اند میوه، برگ و ریشه آن در دارو سازی مستعمل است در امراض یرقان، استسقاء قولنج، کرم معده و داءالفیل استعمال می‌شود بر رحم خراش وارد می‌کند بخور آن مدر حیض است.

برای باد شکم صاحب مخزن استعمال حنظل را بدین ترتیب ذکر کرده است:

حنظل را یک سوراخ کرده در آن فلفل سیاه پر کنند لبه سوراخ را بسته در گل پیچیده در خاکستر کنار آتش به مدت چند روز بگذارند بعد آن فلفلها را درآورده به‌عنوان بادشکن و ملین معده استعمال می‌کنند در دستور دیگری به‌جای فلفل از ریوند چینی به همان صورت استفاده می‌کنند. صاحب مخزن ادویه تخم آن را مسهل گفته است، نیز برای اثبات رنگ مو مفید است.

۱ـ المفردات، ص ۱۰۱.

۲ـ دارونامهٔ دکتر احمد پارسا.

به همین جهت امروزه در اروپا تخم حنظل مورد استفادهٔ زیادی دارد، شاید اثر مسهل تخم صحیح نباشد به این جهت که در ایام قحطی تخم را شسته و می‌خوردند اهل یونان و روم حنظل را از قدیم می‌شناختند.

از عمل شیمیایی در آن ماده colocynthin c56o25 حاصل شده است نیز بعضی در آن مادهٔ colocynthia c44h64o13 حاصل کرده‌اند.

در ریشهٔ آن مقدار زیادی نشاسته و woody fibre است. عصارهٔ آن به رنگ زرد مزهٔ آن تلخ و مواد روغنی در آن وجود دارد.

در هند برای استعمال در بهداری عصارهٔ آن مورد استعمال است.[۱]

نفع خاص:

آن این که مسهل بلغم و سودا می‌باشد خوراکش ۲ گرم است اضافه بر این نافع درد شقیقه است و اگر با علوا و انیسون و افتیمون استعمال بکنند برای مرض جذام و سودا مفید است، مسواک بیخ آن برای درد دندان مفید است.[۲]

اسم طبی حنظل را citrullus colocynthis نوشته‌اند و در دواهای مسهل و قی‌آور استعمال کرده‌اند و نسخه‌ای برای صاف کردن نزلات دماغ و مرض شقیقه هم نوشته است.[۳]

citrullus colocynthis (linne_schader) (fam_cucurbitacex)

می‌گویند و آن دارای جوهری است به‌نام colocynthin که دارای فرمول شیمیایی c56h84o23 می‌باشد و اضافه بر این صمغ و لعاب هم دارد.

extrqct of colocynth یکی از مرکبات حنظل می‌باشد قرص آن و گرد آن هم برای اسهال و معده بیان شده است.[۴]

۱ـ فارماکوگرافیا، ج ۲، ص ۵۹ـ۶۰ـ۶۱

۲ـ المفردات، ص ۶۱.

۳ـ همدرد انگلیسی، ص ۴۹ـ۵۰ـ۵۲.

۴ـ دستور بریتانی، ص ۴۶۱ـ۱۱۷۲.

حنظل[1] یا هندوانه ابوجهل عبارت از قسمتهای گوشتی و خشک شده میوهٔ نارس سیترولوس سنتیس از خانوادهٔ کوکوربیتاسه می‌باشد.

ترکیب شیمیایی:

دارای یک رزین محلول در اتر و کلروفرم می‌باشد و مواد مؤثر موجود در آن شامل یک فیتوسترول گلوکزید به‌نام سیترولول و گلوکزیدهای دیگر و مقدار زیادی پکتین و مواد آلبوسینوئیدی است.

مصرف و مقدار خوراک:

حنظل دارویی است که مقدار مصرف آن ۱۲۰ میلی‌گرم است و بر روی سیستم گوارشی دارای اثر مسهلی بسیار قوی می‌باشد تحقیقات جدید بر روی ترکیبات حاصله از گیاهان خانوادهٔ کوکوربی‌تا سه نشان داده است که این اجسام دارای خاصیت ضد سلولی بسیار قوی می‌باشند، به‌علاوه اخیراً نشان داده شده است که به‌کار بردن این ترکیبات همراه با اشعهٔ رادیواکتیو دارای اثر متوقف کننده در رشد تومورهای سرطانی می‌باشد.[2]

* هامامليس

هامامليس، گیاه دارویی ارزنده‌ای است که فرآورده‌های برگ و پوست آن بر اثر دارا بودن مواد مؤثر، در بسیاری از ناراحتی‌های مربوط به گردش خون، خونریزیها، واریس، بواسیر و غیره به‌کار می‌رود. هامامليس به‌فراوانی در جنگلهای مرطوب اتازونی، پنسیلوانیا و کانادا می‌روید ولی در ایران، یافت نمی‌گردد.

هامامليس، درختچهٔ کوچک و زیبایی است. ساقه‌ای به ارتفاع ۳ تا ۴ متر و برگهایی ساده دارد. تکثیر آن به‌وسیلهٔ دانه صورت می‌گیرد. برای این کار، دانه‌ها را در زمین

۱ـ colocynth.

۲ـ مفردات پزشکی جدید، فارماکوگنوزی، ۱۹۷۳ ص ۳۱۸.

خاکبرگ‌دار و سیلیسی می‌کارند و پس از آن‌که رویش مقدماتی آنها انجام گرفت و گیاه جوان حاصل، دارای ۳ یا ۴ برگ گردید، آنها را به زمین آماده‌ای منتقل می‌سازند. این انتقال زمانی صورت می‌گیرد که ارتفاع گیاه ۱۵ تا ۲۰ سانتی‌متر باشد.[۱]

آب هاماملیس:

از تقطیر سرشاخه‌های تازه قطع شده و نیمه‌خشک هاماملیس ویرجینیانا به‌دست می‌آورند. محصول حاصله یک محلول آبی و الکلی اسانسهای فرّار موجود در گیاه می‌باشد.

تجزیه اسانس هاماملیس وجود موادی مانند دو هگزیه، یک آل (۹/۷ درصد)، آلدئیداستیک (۳/۲ درصد)، آلفایونون (۳/۵ درصد)، بتایونون (یک درصد) و سافرول (۰/۲ درصد) را نشان داده است.

آب هاماملیس دارای خاصیت قابض است و از این رو آن را در استعمال خارجی با مالیدن روی پوست به‌عنوان ضد احتقان و رفع گرفتگی عضلات به‌کار می‌برند.[۲]

هاماملیس درخت کوچکی است شبیه درخت فندق که در حاشیه جنگل می‌روید.

گلهای آن زرد و دارای گلبرگهای دراز و باریک است که همراه با میوه در پاییز، پس از ریختن برگهای بیضوی و دندانه‌دار، ظاهر می‌شود.

هاماملیس دارای تانن بسیار غنی است و به همین جهت قابض و تنگ کننده عروق می‌باشد.

در مورد واریس، بواسیر، التهاب وریدی، تورم، سنگینی اعضای تحتانی و پاها به کار می‌رود. همچنین برای ناراحتی‌های پوستی، جوش صورت و پرخونی چشم مصرف می‌شود. به‌صورت تنتور مادر یا عصارهٔ مایع در ترکیبات دارویی وجود دارد. جوشاندهٔ آن بسیار تلخ است.

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۳، ص ۵۹۱.

۲- مفردات پزشکی، دکتر آئینه چی، ص ۳۱۴.

* هویج

هویج نیز مانند سبزیجات چون مواد سلولزی دارد مقدار زیادی آب به خود جذب می‌نماید، موجب ازدیاد حجم مدفوع می‌شود لذا برای مبتلایان به یبوست بسیار سودمند است.

هویج به دو صورت خام و پخته مصرف می‌گردد ولی اگر آن را پخته بخورند به‌سهولت هضم می‌شود و دچار ناراحتیهای دستگاه گوارش چون نفخ، ترشی معده، درد معده و روده نمی‌شود.

هویج دارای کاروتن که از هیدروکربورهای سنگین است درست شده لذا به همان شکل داخل خون می‌شود و در بدن ویتامینهایی را به وجود می‌آورد.

ولی باید دانست که هویج دارای اسید اکزالیک است و کسانی که سوخت و ساز بدنشان خوب نیست نباید آن را مصرف نمایند، زیرا اسیداکزالیک در بدن این گونه افراد تولید ناراحتیها و تشکیل سنگ کلیه می‌نماید در عین حال در هویج مواد معدنی فسفر، کلسیم، منیزیم، پتاسیم، آهن و منگنز وجود دارد و سرشار از ویتامینهای PP.C.B.A می‌باشد.

جزر معرب گزر فارسی است که همان زردک و هویج می‌باشد و به یونانی اسطفلینه و اسطافالیوس گویند.

داوودبن فرقه گوید: شنیدم امام ابی‌الحسن علیه السلام فرمود: «اکل الجزر یسخن الکلیتین و یقیم الذکر قلت جعلت فداک وکیف آکله و لیس لی اسنان فقال مر الجاریة تسلقه وکله».[۱]

«خوردن هویج کلیه‌ها راگرم می‌کند و آلت رجولیت را بلند می‌نماید».

گفتم: دندان ندارم چطور آن را بخورم؟ فرمود: بگو کنیز آن را آب‌پز کند و بخور.

باز امام باقر علیه السلام فرمود: «الجزر امان من القولنج و البواسیر و یعین علی الجماع».[۲]

«هویج امان است از قولنج و بواسیر و بر جماع کمک می‌نماید».

در روایت است روزی میهمانی بر حضرت ابراهیم علیه السلام وارد شد و چیز خوردنی در

۱- محاسن، ج ۲، ص ۵۲۴.
۲- مکارم الاخلاق، ص ۲۱۱.

منزل نداشت و ابراهیم‌علیه‌السلام هم از سفر چیزی پیدا نکرده بود مقداری سنگ و شن به جوال جمع کرده آورد. و در روایتی دیگر آن حضرت رفت و دو رکعت نماز خواند و دید ظرفی که برای غذا آماده کرده بود نیست فهمید که خدا اسباب غذا را معین کرده است. موقعی که وارد منزل شد دید ساره چیزی می‌پزد، فرمود: از کجا آوردی؟ گفت: آنچه تو با دست آن مرد فرستاده بودی در حالی که خداوند به جبرئیل‌علیه‌السلام امر کرده بود آن شنهایی را که ابراهیم‌علیه‌السلام روی آن نماز خوانده جمع کرده بیاورد و خداوند شنها را جاورس و سنگهای گرد را شلغم و سنگهای مستطیل را هویج قرار داده بود.[۱]

در روایتی علی بن ابی‌طالب‌علیه‌السلام فرمود: از پیغمبر خاتم‌صلی‌الله‌علیه‌وآله در بارهٔ هویج سؤال شد، فرمود: داستان ابراهیم‌علیه‌السلام را تا آخر آن ولی در آن روایت به‌جای جاورس، ذرت و به جای شلجم لغت (شلغم) ذکر شده است.[۲]

هویج گیاهی است از خانوادهٔ چتریان که در زمین با PH ۶/۵ خوب می‌روید و کودهای تپاسه زیاد لازم دارد. تکثیرش با بذر انجام می‌گیرد و رنگ آن خاکستری و کمی مایل به سبزی است.

مواد ازته هویج ۰/۹۵ درصد و چربی ۰/۲۵ درصد و گلوسیدها ۰/۱۰ ولی از ویتامین A و B غنی است. نیز دارای مقدار زیادی آب، سلولز، مواد ازته، مواد معدنی، مواد چربی، گلوسیدها، مواد پکتیک، مادهٔ رنگی که تبدیل به کاروتنها می‌شود، اکیسدازها، پکتازها و نوعی از انسولین گیاهی می‌باشد.

مواد گلوسیدی هویج: ساکارز (۴/۶ درصد) و گلوکز (۴ـ۶ درصد) است واملاح آن کلسیم، پتاسیم، منیزیم، اسید فسفریک، اسید سولفوریک، منگنز، مس، آلومینیم، ارسنیک، کلرورها و غیره است.

هویج اسانس مخصوصی دارد. سلولز هویج ۱/۵ درصد است. مواد پکتین هویج ۱ـ۳ درصد می‌باشد. هویج مدر و قاعده‌آور و ضد هیستری است. در قدرت بینایی نقش مؤثری دارد پوست صورت را شفاف می‌سازد از سفید شدن مو جلوگیری می‌نماید،

۱- علل الشرایع، ج ۲، ص ۲۶۱. ۲- همان.

اشتهاآور بوده و در رفع خستگی تأثیر خوبی دارد و در قدیم آن را به‌عنوان آرام‌بخش می‌شناخته‌اند.

هویج با وجود داشتن قند زیاد برای بیماران قندی خوب نیست ولی برای افراد چاق نیکوست. هویج اشتهاآور بوده، قاعدگی را مرتب نموده و کمپرس آن بر سودا، سوختگی، کورک، دمل و پوست تحریک شده نافع می‌باشد و به‌علت آهن نسبتاً قابل توجهی که دارد برای کم خونیها خوب است.

هویج و لیمو رشد کودکان را تقویت و برای ناقهین و گرسنگی خورده‌ها، عصبانی‌ها و پیران، سالاد هویج سودمند است و آب هویج در یرقان و ناراحتی کبد و گرفتگی رنگ مؤثر است.

جوشاندهٔ هویج وحشی خشک را مخلوط با عسل در هضم غذا و جوشاندهٔ ریشه‌اش را در حبس‌البول مؤثر می‌دانند. یک کیلو هویج و یک کیلو و نیم شکر (بهتر است هویجهای گلی رنگ متوسط القامه انتخاب شود) تهیه کرده هویج‌ها را خوب شسته، خرد کرده در طشتی روی هم انباشته روی هر طبقه شکر ریخته روی همه گرد لیموی بسیار نرمی بپاشید و چون نیمی از این مخلوط آماده شد آب لیمو بر آن ریخته و بعد که نیم دیگر تهیه گردید ۱۵ دقیقه آتش ملایم زیر آن افروخته مربای هویج به‌دست می‌آید.

در هویج مس قابل ملاحظه وجود دارد. مس در صدف، اسفناج، هویج، نخود و غلات وجود دارد.[1]

هویج ضد کرم است و بیماری مخصوصی که در کودکان با فشار زیاد معده همراه درد به‌وجود می‌آید با دادن هویج می‌توان در ظرف چند روز درمان کرد. نوزادانی که می‌خواهند دندان درآورند با جویدن هویج کمک خواهند شد. هویج اعمال روده‌ها را منظم می‌کند.

کسانی که با خوردن گوشت یبوست پیدا می‌نمایند بهتر است هویج نیز بخورند، زیرا ملیّن خوبی است. جوشاندهٔ هویج در آب که کاملاً حل شود (۵۰۰ گرم در یک لیتر) با

۱- شیمی حیاتی پزشکی، ص ۱۸۱؛ اولین دانشگاه و آخرین پیامبر، ج ۱۰، ص ۱۰.

افزودن اندکی نمک در اسهال کودکان مفید است به شرط آنکه چیز دیگر داده نشود.

آب هویج مدر و تصفیه کنندهٔ خون بوده و خوردنش در صبح ناشتا در بیماران کبدی، روماتیسمی، مفصلی، نقرس، سنگ کلیه و مثانه، یرقان، کم‌خونی و ضعف عمومی مؤثر است و اگر با شیر خورده شود برای ترشحات مجاری تنفسی سودمند است. کودکان مبتلا به بیماریهای پوستی زرده زخمی از راه خوراک و پماد بهبود می‌یابند و پماد آن در کورکها، دملها و آبسهٔ پستان مؤثر است و اگر با عسل خورده شود، قوهٔ باه را می‌افزاید.

صبح ناشتا به مدت هشت روز هویج خوردن کرم کدو را دفع می‌نماید. جوشاندهٔ تخم هویج مقوی، مدر و اشتهاآور است، قاعدگی را باز و شیر را زیاد و نفخ را بر طرف می‌سازد. هویجهای سالم کوچک را روی سینی در کوره کاملا خشک کنید تا رنگ گندمگون پیدا نمایند و از آن گرد برای رنگین کردن طعام به‌کار برید.

در یک بررسی در هویج فرنگی ارقام زیر به‌دست آمده است: (در صد گرم) آب ۸۸/۶، پروتئین ۱/۱، چربی ۰/۲، گلوسید ۹/۱، سدیم ۰/۴۸، کلسیم ۰/۴۱، پتاسیم ۰/۳۱۱، منیزیم ۰/۱۷، منگنز ۰/۲۴۷، آهن ۰/۹، مس ۰/۱۱۱، فسفر و...

آب هویج خام راساده یا با شیر می‌توانند مخلوط کرده و بخورند مخلوط آب هویج و شیر در رفع ترشحات برونشیتها و ریه‌ها فوق‌العاده مؤثر است.[۱]

آب هویج در پایین آوردن تب مفید است.[۲]

آب هویج در درمان کم خونیها، زخم معده و اثنی عشر، ورم رودهٔ بزرگ و کوچک، اسهالهای ساده، بیماریهای کبد، صفراوی، مسمومیت‌ها و ناراحتیهای جلدی مختلف مؤثر واقع می‌شود بطوری که مصرف روزانهٔ آن ضروری ذکر شده است.

آب هویج با دارا بودن عناصری مانند آهن، فسفر، منیزیوم در ساخته شدن خون و بافت‌ها ضرورت دارند و نیز ویتامین‌های مختلف و موادی نظیر پکتین‌ها و غیره در درمان بسیاری از بیماریها تأثیر فراوان می‌نماید. مصرف آن در هر سنی، خواص درمانی مشخص در رفع ناراحتی ظاهر می‌کند. مصرف آن در افراد جوان باعث می‌شود که

۱- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۶.

۲- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۴.

جوانی آنها برای مدتی طولانی حفظ شود.

به آب هویج چون طعم مورد پسند ندارد، آب کرفس یا آب گوجه فرنگی یا آب جعفری یا آب لیمو ترش و گاهی مجموع آنها را می‌افزایند و نوشابه‌هایی به‌دست می‌آورند که در تأمین سلامت بسیار مؤثر واقع می‌شود.[1]

آب هویج مسکن اعصاب است.[2]

هویج مثل تمام سبزیها عمل روده‌ها را منظم می‌کند و یبوست را رفع می‌کند.[3]

برای مبارزه بر ضد کرم کدو اگر هشت روز ناشتا هویج رنده شده را بخوریم کرم کدو خارج می‌شود.[4]

انفکسیون مخصوصی که در بچه‌ها پیدا می‌شود و عوارض آن فشار معده توأم با درد می‌باشد با دادن هویج در طی چند روز شفا بخشیده است.

هویج با روغن زیتون مرهمی برای کبد و امزجهٔ صفراوی می‌باشد.[5]

سوپ هویج داروی قدیمی‌ها علیه اسهال اطفال است بچه‌هایی که معده‌ای حساس دارند سوپ هویج برای آنها مفید است.[6]

آب هویج خام ناشتا یک لیوان برای امراض کبدی مفید است.[7]

آب هویج میل نمایید زرد زخم خوب می‌شود.[8]

آب هویج خام خون را تصفیه می‌کند.[9]

آب هویج مخلوط با آب لیمو و جوشانده پیاز برای درد سینه و گلو بسیار مفید است و همچنین مخلوط با شیر در بیماری گرفتگی صدا مصرف می‌شود.[10]

آب هویج خام یا مخلوط با شیر صبح ناشتا میل کنید برای آسم مفید است.[11]

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۸۲.
۲- اسرار خوراکیها، ص ۱۲۴.
۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۷.
۴- همان، ص ۱۷.
۵- همان، ص ۳۷.
۶- همان.
۷- همان، ص ۴۸.
۸- اسرار خوراکیها، ص ۱۱۵.
۹- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۶.
۱۰- همان، ص ۳۸.
۱۱- همان.

آب هویج خام صبح ناشتا میل کنید برای خنازیر مفید است. هویج برای کم‌خونی بسیار مؤثر است.[۱] آب هویج برای ازدیاد شیر مادر مفید است.[۲]

دم‌کردهٔ تخم هویج به مقدار یک قاشق قهوه‌خوری برای یک فنجان آب‌جوش مقوی، مدر، اشتهاآور و خانمها اگر آن را مصرف کنند قاعده آور و شیر را زیاد می‌کند.[۳]

هویج خنک و اشتهاآور و مدر است مصرف آن برای اشخاص چاق توصیه شده ولی اشخاص مبتلا به مرض قند از خوردن آن بر حذر شده‌اند.[۴]

آیا هویج برای چشم مفید است؟

هویج ضعف بینایی را درمان نمی‌کند اما برای تقویت دید در موقع شب مفید است و نیز مانع شب کوری می‌شود.

شب کوری به‌علت کمبود ویتامین A در بدن ایجاد می‌شود. انسان از هر منبعی که می‌تواند باید این ویتامین را به بدن برساند. یک راه این کار، مصرف هویج و سبزیجات دیگری است که حاوی کاروتن می‌باشند.

کاروتن رنگدانه زرد و پرتقالی رنگی است که در بعضی از سبزیجات یافت می‌شود. کاروتن در بدن تبدیل به ویتامین A می‌شود که سلولهای چشم به آن نیازمندند تا در نور کم، قادر به دیدن اشیاء باشند. اما ویژگی هویج نسبت به سبزیهای دیگر، وجود کاروتن فراوان در آن نسبت به سبزیجات دیگر است.[۵]

هویج اثر شفابخشی در معالجهٔ زخم اثنی‌عشر دارد. هویج مانند تمام سبزیها و بیشتر از همه آنها، اعمال روده‌ها را منظم می‌کند و مصرف آن برای رفع اسهال مفید است.

ویتامین A موجود در هویج، تولید سلولها را افزایش می‌دهد و برای پوست، سرچشمهٔ آب «جوانی و تندرستی» است. کمپرس آب هویج روی پوست، از چین

۱- همان، ص ۳۶. ۲- اسرار خوراکیها، ص ۱۳۴.

۳- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۹.

۴- میوه‌ها و سبزیهای شفابخش، ص ۳۸.

۵- مجله برگ سبز، مرداد و شهریور ۱۳۷۱، ص ۲۵.

خوردگی و افتادگی پوست‌های ظریف و حساس جلوگیری می‌کند.

نوشیدن آب هویج بطور ناشتا، در درمان روماتیسم و دردهای مفصلی، سنگ مثانه و یرقان مفید است و همچنین در دفع ترشحات ریه‌ها، مؤثر واقع می‌شود.[1]

آب هویج در درمان کم‌خونی‌ها، زخم معده و اثنی‌عشر، ورم رودهٔ بزرگ و کوچک، اسهالهای ساده، بیماریهای کبدی، صفراوی، مسمومیت‌ها و ناراحتی‌های جلدی مختلف مؤثر واقع می‌شود بطوری که مصرف روزانهٔ آن، ضروری ذکر شده است.

آب هویج با دارا بودن عناصری مانند آهن، فسفر، منیزیوم که در ساخته شدن خون و بافت‌ها ضرورت دارند و همچنین ویتامین‌های مختلف مخصوصاً ویتامین A و موادی نظیر پکتین‌ها و غیره، در درمان بسیاری از بیماریها تأثیر فراوان می‌نماید.

مصرف آن در افراد جوان باعث می‌شود که جوانی و شادابی آنها برای مدتی طولانی حفظ شود و دیرتر به پیری برسند.[2]

* هفت کول

درختچه‌ای است که در جنگلهای شمال ایران می‌روید. نامهای محلی آن در آمل، مازندران و لاهیجان «هفت کول» می‌باشد.

درختچه‌ای است که دارای برگهای متقابل با دمبرگ بیضی شکل نوک تیز با دندانه‌های ریز، پشت برگها کرکدار با کرک زبر نمدی و طول برگ ۶ـ۱۲ سانتی‌متر است.

گلهای آن شکری دارای بویی ملایم و به‌صورت گروه پرپشت در انتهای شاخهٔ گل دهنده در ماههای آخر بهار ظاهر می‌شود. میوهٔ آن گوشتدار کوچک به قطر ۷ـ۸ میلی‌متر دارای یک هسته می‌باشد. رنگ میوه ابتدا سرخ و به‌تدریج که می‌رسد سیاه می‌شود.

این درختچه بومی اروپا و آفریقای شمالی و آسیا می‌باشد. در ایران در حد فوقانی جنگلهای شمال ایران در ارتفاعات ۲۰۰۰ـ۳۰۰۰ متری می‌روید. برگ، میوه و پوست این درختچه مصارف دارویی و طبی دارد.

۱- همان، ص ۳۱.

۲- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۸۲.

ترکیبات شیمیایی:

پوست این درختچه دارای ماده‌ای با اثر قرمز کردن پوست می‌باشد و استعمال خارجی آن تاول‌آور پوست است. در گلهای آن ساکاروز، انورتین، امولسین و در میوهٔ آن والریانیک اسید وجود دارد.

خواص و کاربرد:

برگ و میوهٔ هفت کول قابض است و از جوشاندهٔ برگ و میوهٔ آن برای بند آوردن اسهالهای ساده و خونی استفاده می‌شود.

از جوشاندهٔ برگ و میوهٔ درختچه به‌صورت غرغره در موارد آنژین ساده و ورم لثه و همچنین در موارد پایین افتادن لثه که دندان بیرون می‌افتد، مصرف می‌شود.

چون ساقه‌های این درختچه قابلیت خم شدن دارد و به اصطلاح قابل انعطاف است در صنعت روستایی سبد بافی کاربرد دارد.

* هزار دارو

هزار داروگیاهی است علفی، یکساله، خیلی کوتاه و عملاً گسترده روی زمین، دارای شاخه‌های باز، ابتدا پوشیده از کُرک ستاره‌ای و سپس بدون کُرک می‌شود.

برگهای آن تخم مرغی تقریباً گرد، با دمبرگ کوتاه و پشت و روی برگها پوشیده از کرک ستاره‌ای فراوان، بطوری که سفید به نظر می‌رسد. گلهای آن سفید رنگ و میوهٔ آن کپسول است که تعداد زیادی دانه ریز در آن قرار دارد.

این گیاه در سراسر هند انتشار دارد. در ایران در استان خوزستان، در بختیاری، گوتوند و در بلوچستان بخصوص درگاتاف دیده می‌شود.

خواص و کاربرد:

در هند ازگیاه خشک به‌عنوان مسهل و در موارد اسهال تجویز می‌شود و برای جوش وکورک و حمله‌های صفراوی و همچنین برای التیام زخم و تسکین درد در دست و پا

مصرف می‌شود.

عصارهٔ گیاه را برای تقویت به کودکان ضعیف می‌دهند. در کشور تایوان جوشاندهٔ این گیاه را به‌عنوان ضد سم و برای معالجهٔ سوء هاضمه می‌خورند.

این گیاه معطر را برای رفع جانور، کرم معده بخصوص کرم کدو می‌خورند، بسیار مؤثر است و در موارد برونشیت، ورم مخاط بینی و ناراحتیهای جلدی در استعمال داخلی و خارجی اثر مفید دارد.[1]

* هزار دانه

گیاهی است علفی با شاخه‌های منشعب و بدون کرک. برگهای آن دراز و خطی، گلهای آن کوچک مایل به سبز و دانه‌های آن مایل به قرمز یا مایل به زرد و در دو طرف کمی مشبک است.

این گیاه در هند در پنجاب، سند و بسیاری از مناطق گرم هند و همچنین در بلوچستان ایران دیده می‌شود.

در هند از این گیاه برای معالجهٔ سوزاک و به‌عنوان تب‌بر و همچنین برای افزایش ترشحات دوران نفاس پس از زایمان استفاده می‌شود.[2]

* هِنْد بابَرّی

به فارسی با نامهای گل قاصد، خبرآور و کاسنی برّی شناخته می‌شود و در کتب طب سنتی با نامهای طرخشقوق، هندبای برّی، سنّ الاسد و بقلة‌الیهودیه آمده است.

هندبابری گیاهی است بی‌بو، چند ساله، خیلی کوچک و کوتاه که حدود ۴۰ سانتی‌متر می‌باشد و شیرابه یا مایع سفیدی ترشح می‌نماید. برگهای آن دراز با بریدگیهای عمیق نوک‌تیز که شکل دندان شیر به آن می‌دهد.

برگهای گروهی به شکل یک دسته برگ از یقهٔ ریشهٔ گیاه خارج می‌شوند. میوهٔ آن

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۴۳.

۲- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۴۴.

فندقه که میوه‌ای خشک و مغز آن مجزا و نچسبیده است مانند آفتابگردان و در انتهای هر میوه یک کاکل معمولاً سفید رنگ قرار دارد.

خواص و کاربرد:

در هند از ریشه گیاه برای معالجهٔ ناراحتیهای مزمن کبد و کلیه و دفع سنگ صفراوی استفاده می‌شود.

هندبابری از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی ایرانی و بطور کلی شرقی سرد و خشک است و تلخ و از نظر خواص معتقدند که قابض است و مقوی معده می‌باشد.

برای تهیهٔ دم‌کردهٔ آن حدود ۵۰ گرم گیاه در یک لیتر آب جوش دم شده و در عرض روز ۶۰۰-۷۰۰ گرم از آن خورده می‌شود.[۱]

۱- همان، ص ۲۹۵.

حرف

ى

* یونجه

گیاهی پایا از تیرهٔ پروانه‌واران و همدستهٔ شبدرها است. گلهایش غالباً بنفش رنگ و کوچک و گاهی زرد رنگ است. این گیاه از علفهای بسیار خوب مراتع می‌باشد.[1]

یونجه را به عربی رطبه، قضبه، قت و فصفصه نامند. بهترین نوع آن سبز املس است و مزاجش گرم و تر در آخر، و بعضی گرم و خشک در دوم نوشته‌اند. و آن ملین و چاق کننده و نفخ کننده است.

مداومت خوردن آن با شکر مولد خون صالح است و ضماد کوبیدهٔ آن با عسل محلل ورم سرد و با سرکه محلل ورم گرم می‌باشد. خوراک آن شیر و منی را زیاد می‌کند بخصوص تخم یونجه و به قول گیلانی بهترین نوع تخم آن زرد و چاق است و مزاج آن گرم و تر می‌باشد.

تخم آن قوی‌تر از سایر اجزا و قابض و مولد منی و شیر و چاق کننده و مدرّ حیض است بخصوص اگر در حمام یا بعد از آن تناول نمایند و جهت خشونت سینه و سرفه نافع و قوتش تا پنج سال باقی می‌ماند.

۱- فرهنگ فارسی، دکتر معین، ج ۴، ص ۵۲۷۴.

مقدار خوراک آن از دو تا پنج درم و بدلش حندقوقی است و روغن آن که از آب آن و روغن زیتون تهیه می‌کنند، خوراک و مالیدنش جهت لقوه و رعشه نافع است.

تازهٔ آن ملین شکم و خشکش قابض است. گویند چون بیخ آن کوفته آبش را با مقداری روغن رازقی مخلوط کرده و گرم نموده و در بینی بچکانند نافع یرقان چشم می‌باشد.[۱]

یونجه علوفهٔ چهارپایان است. روغنش در علاج لرزش بهترین دارو است.[۲] خون را غلیظ می‌کند و برای بادها نیک است، آب زرد عقرب و درد پشت و سردی مثانه و تقطیرالبول را نیک می‌باشد.[۳]

صاحب لقوه چون یونجه را بالش کند و بر آن مواظبت نماید بیماری لقوه را دفع کند.[۴]

یونجه گیاهی است دارای ساقه‌های بلند و برگچه‌های نازک و گلهای بنفش و به مصرف خوراک چهارپایان می‌رسد. در میان کُردها آن را می‌کوبند و روی بریدگی و زخم می‌مالند تا جلو خونریزی را بگیرد و التیام یابد و از پختهٔ آن برای رفع یبوست نیز استفاده می‌کنند.[۵]

یونجه واژهٔ ترکی است و فارسی آن اسپست است و این گیاه دارای ویتامینهای K,C,A می‌باشد و از شب‌کوری و خونریزی جلوگیری می‌کند و در معالجه نرمی استخوان و رشد اطفال اثر نیکو دارد. پختهٔ آن ملین است و شهوت را نیز زیاد می‌کند. ضماد کوبیدهٔ آن با عسل نرم کنندهٔ ورم می‌باشد و برای معالجه رعشه هم توصیه شده است. بذر آن مقوی و شیر را زیاد می‌کند و مولد منی است.[۶]

این گیاه به حالت وحشی در بعضی نواحی معتدل آسیا و شمال آفریقا می‌روید. زنبور عسل، نوش فراوان از آن به‌دست می‌آورد و از این نظر دارای ارزشی بیشتر از عده‌ای از گیاهان مولد عسل است. در تاریخچهٔ استفاده از یونجه چنین ثبت گردیده است که

۱- محیط اعظم، ج ۳، ص ۶۰.

۲- قانون در طب، ج ۲، ص ۳۰۱.

۳- الابنیه، ص ۱۶۴.

۴- صیدنه، ج ۲، ص ۸۶۵.

۵- طب سنتی در میان کُردان، ص ۱۷۱.

۶- زبان خوراکیها، ص ۲۲۳.

پرورش این گیاه به‌منظور تهیهٔ علوفه برای چهارپایان و اسب‌های سلطنتی از زمانهای بسیار قدیم در ایران معمول بوده است.

یونجه از لحاظ دارا بودن مواد ازته و ویتامین‌های مختلف حائز اهمیت فراوان در تغذیهٔ اطفال است. به‌علاوه در راشیتیسم و تأمین استخوان‌بندی بخصوص در حیوانات جوان، اثر مفید دارد.

یونجه اگر به نسبت ۵ درصد به شبدر افزوده گردد، اختلالات حاصله از فقدان ویتامین K را در حیواناتی نظیر خرگوش و مرغ از بین می‌برد. شیرهٔ تازهٔ یونجه یا جوشانده‌های غلیظ آن، اثر مفید در اختلالات استخوان بندی دارند.

یکی از صور دارویی یونجه که جهت رفع اختلالات استخوان‌بندی به‌کار می‌رود آن است که گیاه خشک را به مقدار ۳۰۰ گرم اختیار کرده در ۱۰۰۰ گرم آب بجوشانند، به حدی که مایع به نصف تقلیل یابد سپس آن را با فشار صاف نموده با افزودن ۹۰۰ گرم قند، به‌صورت شربت درآورند.

مقدار مصرف شربت و اصل برای اطفال، ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم در روز است. یونجه به مصارف تغذیهٔ انسان نیز می‌رسد مانند آن‌که در چین، روسیه، آمریکا و آفریقای شمالی از آن به‌جای اسفناج استفاده به‌عمل می‌آورند. یونجه در نواحی مختلف ایران پرورش می‌یابد.[1]

ترکیبات شیمیایی:

پروتئین‌های موجود در این گیاه شامل لیزین، آرژینین، هیستیدین، آدنین، فنیل آلالین و آسپاراژین است. یونجه علاوه بر مواد مذکور دارای هیدراتهای کربن، دیاستازها، نوعی ساپونین با اثر عطسه‌آور شدید، ستن‌ها، دو مِاده رنگی، اسید فسفریک و ویتامینهای C. E. A و K نیز می‌باشد.

ویتامین C آن به مقدار ۲۳۰ تا ۲۸۰ میلی‌گرم درصد، یعنی دو برابر جعفری و ۴ برابر

۱- گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری، ج ۱، ص ۶۴۲.

شیرهٔ لیموترش است ولی ویتامین A در آن به‌صورت بتاکاروتن و بـه مـقدار ۳۰۰۰ تـا ۵۰۰۰ واحد درصد است. مقدار ویتامیهای E و K نیز در آن به نسبتاً زیاد است.

در خاکستر آن، مقدار زیادی آهک (به مقدار سه برابر شیر)، پتاس، اسیدفسفریک، کمی منیز، آهن (به مقدار ۲ برابر اسفناج) و به مقدار جزئی ارسنیک و سیلیس است.

خواص درمانی:

یونجه از لحاظ دارا بودن مواد ازته و ویتامیهای مـختلف، حـائز اهـمیت فـراوان در تغذیهٔ اطفال است. به‌علاوه به‌علت دارا بودن مواد آهکی نسبتاً زیاد در راشیتیسم و تأمین استخوان‌بندی مخصوصاً در حیوانات جوان، اثر مفید دارد.

DR.H.LECLERC در سال ۱۹۱۸، توانست با خوراندن شاخه‌های جوان مقداری از یونجه تازه یا پخته و همچنین شیرهٔ آن به مقدار ۳۰ تا ۶۰ گرم، عوارض شدید ناشی از کمبود ویتامین در بدن را، طی ۱۵ روز جبران نماید.

صور دارویی:

یکی از صور دارویی که جهت رفع اختلالات استخوان بندی به کار می‌رود آن است که گیاه خشک را به مقدار ۳۰۰ گرم اختیار کرده در ۱۰۰۰ گرم آب بجوشانند به حدی که مایع به نصف تقلیل یابد سپس آن را با فشار صـاف نـموده بـا افـزودن ۹۰۰ گـرم قـند، به‌صورت شربت درآورند. مقدار مصرف شربت حاصل برای اطفال، ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم در روز است.

باید توجه داشت که یونجه اگر به حالت تازه به مصرف تغذیهٔ دامها برسد، بر اثـر تخمیر تدریجی که حاصل می‌کند، مـوجبات مـرگ آنـها را فـراهـم مـی‌سازد. سـاپونین موجود در گیاه نیز منشأ عوارض و اختلالات می‌گردد.

* یوهیمبه

یوهیمبه، درختی است به ارتفاع معمولی که در مناطق گرم آفریقا انتشار دارد. در پوست درخت یوهیمبه آلکالوئیدی یافت می‌شود به نام یوهیمبین.

خواص و کاربرد:

آلکالوئید یوهیمبین مصارف پزشکی دارد و از پوست گیاه برای کاهش فشارخون و به‌عنوان اکسیر عاطفه‌زا و محبت‌آور استفاده می‌شود. آلکالوئید یوهیمبین به شکل هایدروکلراید یا ملح آن به مقدار جزئی ۱ سانتی‌متر هر بار در ۲۴ ساعت برای تحریک و تقویت نیروی جنسی تجویز و در بازار به‌صورت دارویی نیز عرضه می‌شود.[۱]

* یوکا

در ایران باغبانها آن را با نام خارجی آن «یوکا» نام می‌برند. گیاهی است که اغلب گونه‌های آن به شکل بوتهٔ چند ساله است. برگهای آن به شکل گروهی و مجتمع از ریشه خارج شده، دارای الیاف خشن است. برگها دراز، نوک تیز، باریک و اغلب منتهی به یک تیغ می‌باشند.

این گیاه دارای یک یا چند ساقهٔ افراشته است که در انتهای آن گلهای زیبای گیاه قرار دارد. گلها به‌صورت خوشهٔ بزرگ به رنگ سفید و در برخی گونه‌ها بنفش و ارغوانی است. تکثیر این گیاه از طریق جداکردن و کاشت یا جوشهای آن در بهار انجام می‌شود و خیلی کم احتیاج به آب دارد. گونه‌ای از آن به‌صورت درختچهٔ کوچکی است که از الیاف برگهای آن در صنعت کاغذسازی بهره‌برداری می‌شود.

این گیاه بومی ایالات جنوب شرقی و جنوب غربی آمریکا می‌باشد و از این جا به سایر مناطق جهان وارد شده است اکنون در هند و ایران و سایر مناطق دنیا پرورش داده می‌شود.

۱- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۹۳.

خواص و کاربرد:

میوهٔ اغلب گونه‌های یوکا مسهل است و ریشه‌اش به‌علت داشتن ساپونین مانند پاک کننده‌ها جانشین صابون برای تمیز کردن اشیاء کاربرد دارد. از جنگ دوم بین‌المللی به بعد در آمریکا از یوکا برای انواع کارهای صنعتی استفاده می‌شود. فیبر آن در ساختن انواع طنابها و تخته‌های نئوپان برای خانه‌های پیش‌ساخته مصرف دارد.

از شیرهٔ گیاه برای تهیهٔ کود شیمیایی و انواع صابون و شامپو استفاده می‌شود و پولپ آن را در صنعت کاغذ سازی برای تهیهٔ کاغذهای بسیار مرغوب به‌کار می‌برند.

در مراکز طبیعت درمانی آمریکا از عصارهٔ گیاه برای درمان و کنترل بیماری آرترایتیس استفاده می‌شود. این عصاره را به‌صورت قرص در اغلب مراکز فروش ویتامینها و مراکز فروش غذاهای بهداشتی عرضه می‌کنند و معمولاً روزانه ۴ عدد قرص برای کنترل بیماری آرترایتیس مصرف می‌شود که البته این دارو به موازات رعایت توصیه‌های رژیم غذایی خاص و سایر گونه‌های مربوط به درمان آرتروز در روش معالجاتی طبیعت درمانی باید مصرف شود. تجربهٔ کارشناسان طبیعت درمانی نشان داده است که مصرف این قرص هیچ‌گونه عوارض برای تحریک و ناراحتی روده‌ها ندارد و غیر سمّی است.[۱]

* یتوع

یتوع گیاهی شیردار است و کلمه یتوع دلالت بر گیاهانی دارد که شیرهٔ آنها تند، مسهل، تکه کننده و سوزاننده می‌باشد. و آنچه در این زمینه مشهور است عبارت است از: هفت برگ، شبرم، چشمیزک، آذربویه، ماهودانه، مازریون که همهٔ این یتوع‌ها کشنده هستند و تنها از شیرهٔ آنها می‌توان استفادهٔ درمانی کرد.

اقسام دیگری هستند که از گروه شیره‌دارها می‌باشند. از قبیل گونه‌ای از گوش موش و تیره‌ای از لبلاب خرفه‌ای بیابانی و غیره اما کلمهٔ یتوع به تنهایی شیرهٔ چشمیزک را

۱- همان، ص ۱۰۰.

می‌رساند و به عقیدهٔ برخی پادزهر فراوی و پوشنگهٔ همان شیرهٔ چشمیزک باشند.

یتوع دارای نر و ماده می‌باشد.

نر را هاناقیاس گویند، و شش قسم دیگر مادینه‌اند که به آس شباهت دارد و در سنگلاخها می‌روید و میوه‌ای شبیه به خیار دارد. نرینهٔ آن شاخهایش درازتر و رنگش مایل به سرخی و پر از شیر است و شاخه‌هایش شبیه درخت زیتون است و میوه‌اش در شکوفه‌ها قرار دارد.

اما گیاه یتوع که به دریایی مشهور است و آن را خشخاش هم گفته‌اند شاخه‌های یک وجبی و مایل به سر فرنگی دارد و شاخه‌هایش ۵ یا ۶ عدد می‌باشند.

یک مثقال از بیخ این گیاه را با آب عسل بخورند اسهال‌آور است و باید بیشتر از سه مثقال تجاوز نکند. بیخ این گیاه در طب به‌کار نمی‌رود. هر چه ما گفتیم از دیسقوریدوس استفاده کردیم، قرحه‌آور و سمّ است و اگر در حوض ریزند ماهیها همه روی آب آیند و می‌میرند. گوشت زائد، زگیل و خالهای زائد اطراف ناخن را برمی‌کند. بیخ یتوع با سرکه باشد سفتیهای پیرامون بواسیر را از میان برمی‌دارد و قرحهٔ گندیده را بهبود می‌بخشد.[1]

* یاقوت

یاقوت، سنگی قیمتی است که مقوی دل و دماغ، مفرح و از بین برندهٔ طاعون، صرع، خفقان، انجماد خون و نزف‌الدم است.[2]

در حدیث معتبر از حضرت علی بن موسی‌الرضاؑ نقل شده است که: انگشتر یاقوت در دست کنید که پریشانی را از بین می‌برد.[3]

یاقوت را به انگلیسی RUBY گویند و دارای چهار نوع: سفید، زرد، کبود و سرخ است و بهترین آن سرخ شفاف گلناری است. و گویند همراه داشتن آن از طاعون جلوگیری می‌کند.[4]

۱- قانون در طب، ج ۲، ص ۱۷۸. ۲- تحفه، ص ۲۶۴.

۳- حلیة‌المتقین، ص ۲۰. ۴- صیدنه، ص ۱۳۰؛ تحفه، ص ۲۶۴.

یاقوت دارای مزاجی معتدل است و اصلاح شدهٔ آن شادی‌آور، مقوی قلب، دفع کنندهٔ سموم و بازکنندهٔ رنگها می‌باشد. سرمهٔ با آن محافظ و مقوی چشم است و گذاشتن آن در دهان مسکن تشنگی و مقوی قلب است.[۱]

* یاس

یاس بر حسب شکل و رنگهای مختلف گلهای آن با نامهای یاس ایرانی، یاس سفید، یاس بنفش یا خوشه‌ای و در آخر یاس پرپر شناخته می‌شود. به فارسی آن را یاس، یاس رسمی، یاس بنفش و یاس خوشه‌ای می‌نامند.

یاس رسمی از گلهای بسیار زیبای گلکاری است. واریته‌هایی از آن پرپر است. گلهای آن خوشه‌ای بسیار معطر و رنگ آن حنایی ارغوانی و بنفش می‌باشد. در بعضی ارقام رنگ گلهای آن سفید، قرمز یا قرمز مایل به زرد است.

ترکیبات شیمیایی:

در گلهای یاس خوشه‌ای بنفش اسانس بسیار معطّری وجود دارد در پوست برگ، جونه‌ها و میوهٔ آن مواد مانیت، انورتین، ساکاروز، یک مادهٔ تلخ بی‌شکل به نام سیرینگوپیکرین و یک گلوکوزید به نام سیرین‌ژین وجود دارد.

از پوست گلها، میوه، جوانه و گلهای درختچه یاس بنفش در طب سنتی به کار می‌رود.[۲]

* یاس سفید

یاس سفید اسم یاسمن است نوع زرد آن نزد بعضی زنبق است، رافع ریاح دماغی است و جهت دردهای بارده و صداع خوب است.

درختچه‌ای از تیرهٔ زیتونیان که دارای گونه‌های برافراشته یا بالا رونده می‌باشد.

۱- کتاب المفردات، ص ۵۲۵.

۲- معارف گیاهی، ج ۷، ص ۳۰۳.

گلهایش درشت و معطر و به رنگهای سفید یا زرد یا قرمز می‌باشد.

گلی است مشهور، بسیار خوشبو و سفید و زرد و کبود و هر یک سوای زرد بستانی و صحرایی و کوهی می‌باشد و سفید آن زیاد وجود دارد و زرد و کبود آن هر دو کمیاب و نبات آن میان شجر و بیاره یعنی نه مانند درخت ایستاده و نه مثل بیاره بر زمین افتاده و بر زرد و کبود آن شجریت غالب و در بعضی بلاد درخت آن غلیظ می‌گردد و ساق سفید آن اندک پیچ دار و برگهای آن کوچک دراز و مشرف و هر دو جانب شاخ آن رسته و زیر گل آن ساقهٔ باریک مجوف و بر سر آن ساق برگ گل کوچک پیوسته است.

در جنگلهای شمال ایران به فراوانی می‌روید. گلهای آن سفید و معطر است. یکی از گلهای زینتی است که همه جا پرورش می‌یابد. اسانس آن بسیار معطر و در ترکیب لوازم آرایش به‌کار می‌رود. نام عمومی آن رازقی است.

* یاس زرد

درختچه‌ای است زینتی با شاخه‌های باریک و نرم بطوری که هر قسمت از آن با خاک تماس بگیرد، ریشه می‌کند و منشأ درختچهٔ مستقلی می‌شود.

گلهای آن زرد لیمویی است و در اطراف محور شاخه‌ها ظاهر می‌شود. تکثیر از طریق خوابانیدن شاخه یا کاشت قلمهٔ آن در پاییز است.

ترکیبات شیمیایی:

میوهٔ خشک آن که بیشتر در طب سنتی مستعمل است دارای ساپونین و چند فلاونول گلوکزید است و به‌علاوه دارای ویتامین A می‌باشد.

خواص و کاربرد:

در چین معمولاً از میوهٔ خشک یاس زرد به‌عنوان دارو استفاده می‌شود. مسکن و آرامش بخش و ضد کرم است. در موارد تبهای نوبه‌ای تب‌بر است. داروی ضد قی است

و آنتی‌بیوتیک بر ضد استرپتوکوکوس‌ها و استافیلوکوکوس‌ها می‌باشد ضمناً برای تحلیل لختهٔ خون نیز مؤثر است، برای کنترل سرطان پستان تجویز می‌شود. ریشهٔ آن کمی سمّی و تب‌بر می‌باشد و برای معالجهٔ یرقان تجویز و از جوشاندهٔ آن برای زخمهای سرطانی استفاده می‌شود.

* یاس رازقی

درختچه‌ای است بالا رونده و گلهای آن درشت سفید بسیار معطر است. بومی هند است و سرما را تحمل نمی‌کند و در فصل زمستان خیلی سرد دوام ندارد، بلکه باید در گلخانه نگهداری شود.

در سواحل دریای خزر آن را در هوای آزاد می‌کارند. خواص دارویی آن شبیه گل رازقی است.[1]

* یاس چمپا

یاس چمپا که باغبانها به آن یاس چمپا نیز می‌گویند. این یاسمین بومی هند است و تا دامنه‌های هیمالیا انتشار دارد. گل آن درشت‌تر، سفید و بسیار معطر است. گیاهی است بوته‌ای برگهای آن متقابل مرکب از ۷-۱۱ برگچه لوزی دراز و نوک تیز. طول برگها ۵-۱۲ سانتی‌متر و برگچه‌ها به طول ۲-۳ سانتی‌متر و پهنای ۱-۱/۵ سانتی‌متر است.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی در برگهای آن علاوه بر آلکالوئید ماده‌ای به نام سالیسیلیک وجود دارد. در گلهای آن اسانس یافت می‌شود و مادهٔ عامل گلهای آن بنزیل‌استات است.

۱- همان، ص ۱۰۸.

خواص و کاربرد:

گلهای آن تلخ و قی‌آور است. در هند له شدهٔ گلهای آن را برای درمان بیماریهای پوستی نظیر جرب، رفع سردرد، افزایش دید چشم و عقرب گزیدگی روی موضع می‌گذارند. برای تمامی گیاه اثر ضد کرم، مدر و قاعده‌آور قائل هستند. جویدن برگهای آن برای التیام زخمهای تاولهای دهان مفید است. شیرهٔ تازهٔ برگها را روی میخچه یا قسمتهایی از پوست که سفت و دردناک شده باشد، می‌گذارند. با شیرهٔ برگها روغنی تهیه می‌کنند و در موارد ترشحات گوش، در گوش می‌ریزند. ریشهٔ گیاه مسهل است و برای تسکین سردرد، درمان فلج و روماتیسم تجویز می‌شود.

* یولاف جو دو سر)

یولاف گیاهی است یکساله به ارتفاع حدود ۱ متر، پس از رسیدن زرد رنگ می‌شود مشخصات عمدهٔ آن این است که میوهٔ آن به شکل خوشه و سنبلهٔ غیر فشرده و در هر سنبله ۳گل دارد که گل فوقانی آن عقیم است و گلهای طرفین بارور می‌شود و دانهٔ آن در غلافی دارای دو سر می‌باشد. از علوفه‌های خوب حیوانات است بخصوص برای اسب خیلی مفید است.

کاه یولاف برای تعلیف گاوهای شیرده مورد توجه می‌باشد. از نظر کشت و کار، یولاف بطور کلی دو نوع است: نوع بهاره و نوع پاییزه. در مناطقی که زمستان فوق‌العاده سرد باشد، نوع بهارهٔ آن در اوایل بهار کاشته می‌شود و در مناطقی که زمستان معمولی باشد، نوع زمستانی آن در اوایل پاییز کاشته می‌شود.

یولاف در بعضی از کشورهای شمال اروپا در مزارعی مخلوط با گندم و چاودار کاشته می‌شود و از محصول دانهٔ مخلوط این سه غله نان درست می‌کنند. یولاف در اغلب مناطق دنیا و همچنین در بعضی از نقاط ایران کاشته می‌شود.

با اینکه سبوس یولاف از نظر میزان الیاف گیاهی غیر محلول در آب به قدرت و نیرومندی سبوس گندم برای لینت مزاج و رفع یبوست نیست ولی به‌هر حال بسیار ملیّن

است.

توجه: برای اینکه هر چه بیشتر از خاصیت کاهش کلسترول یولاف استفاده شود توصیه این است که یولاف به دفعات در طول هر روز خورده شود. مثلاً ممکن است از این خوراک یک بار صبح و یک بار عصر خورده شود.

ترکیبات شیمیایی:

از نظر ترکیبات شیمیایی در گیاه یولاف وجود ارسنیک به میزان ۵۰ میلی‌گرم در هر یکصد گرم گیاه تازه و ۶۲ میلی‌گرم در هر یکصد گرم گیاه خشک تأیید شده است و به‌علاوه اکسالیک‌اسید و ید در گیاه یافت می‌شود. دانهٔ یولاف دارای ویتامین B است و منبع غنی از مواد چرب و پروتئین می‌باشد.

خواص و کاربرد:

یولاف مقوی اعصاب، محرک، ملین، ضدعفونی کننده است. اگر از جو دو سر یا یولاف با پوستهٔ خارجی آن به مقدار ۲۰ گرم در یک لیتر آب جوشانده تهیه شود، این جوشانده مدر است و برای دفع سنگ کلیه، رفع استسقا، رفع کمی ترشح ادرار، تسکین درد کلیه و مثانه، رفع بی‌خوابی، تسکین سرفه، ورم حلق و حنجره نافع است.

یولاف یا جو دوسر از نظر طبیعت طبق نظر حکمای طب سنتی نه گرم و نه سرد، بلکه معتدل است ولی مایل به خشکی است. خواص آن؛ خوردن پختهٔ آن در روغن برای نرم کردن سینه و تسکین سرفه مفید است. و اگر بدون روغن پخته شود شکم را بند می‌آورد.

ضماد آن برای تحلیل ورمهای گرم نافع است اگر با سرکه ضماد آن تهیه شود اثرش بیشتر است. هضمش سنگین و نفخ‌آور است ولی برای رفع نفخ و هضم آن باید از سرکه و زیرهٔ کرمانی استفاده کرد و زمان زیادی با روغن پخته شود. اگر در دهانهٔ معده بماند و هضم نشود می‌توان با خوردن شیرینی آن را رد کرد.

دانهٔ آن اگر در شیر یا گوشت چرب پخته شود غذای خوب و مقوی است و برای دورهٔ نقاهت اطفال که احتیاج به تقویت دارند مفید است. در استعمال خارجی اگر جوشاندهٔ جو دو سر در مواقع درد روماتیسمی و درد کلیه در مواضع کمپرس کنند، به تسکین درد کمک می‌نماید.[1]

این بود قسمتی از گیاهان دارویی به ترتیب حروف الفبا، انشاءالله بعد از این مجلدات به بخشهای دیگر طب به یاری پروردگار می‌پردازیم.

قم ـ مصطفی نورانی
ربیع ۱۴۲۰

۱- معارف گیاهی، ج ۱ ص ۴۰۹.

* منابع و مأخذ

۱ـ ابریشمی، محمد حسن، شناخت زعفران ایران، انتشارات توس، چاپ اول ۱۳۶۶.

۲ـ ابن ابی اصیبعة، عیون الانبیاء، انتشارات دارالفکر (بیروت)، ۱۳۷۶ هـ.

۳ـ ابن الأثیر، النهایه، مؤسسه مطبوعاتی اسماعیلیان، چاپ چهارم، تابستان ۱۳۶۴.

۴ـ ابن قیم جوزیة، محمد بن ابی بکر دمشقی، الطب النبوی، ۱۳۷۷.

۵ـ ابوالحسین احمدبن فارس بن زکریا، معجم مقاییس اللغة(المجلد السادس)، مکتب الاعلام اسلامی، جمادی الاخرة ۱۴۰۴.

۶ـ ابوریه، محمود، ابوهریرة، دارالمعارف بمصر سنهٔ ۱۳۶۹.

۷ـ احمدیه، دکتر عبدالله، راز درمان، چاپ اقبال، بهار ۱۳۶۸.

۸ـ اختری الکبیر، مصطفی بن شمس الدین القره حصاری الشهیر بالاختری، سنهٔ ۱۵ ربیع‌الاول ۱۲۸۹.

۹ـ ادوارد کلوس، واروتایلر، لین برادی، مفردات پزشکی، انتشارات دانشگاه تهران، اردیبهشت ۱۳۵۸، ترجمه دکتر یعقوب آئینه چی.

۱۰ـ ادیب، دکتر عباس، تشخیص و درمان طبی بیماریها، انتشارات دفتر علمی پخش نو، چاپ دوم ۱۳۶۳.

۱۱- اژدری، اسماعیل، دکتر برای همه، انتشارات اقبال، چاپ دوازدهم.

۱۲- اژدری، اسماعیل، طبیب خانواده، شرکت نسبی اقبال و شرکا، چاپ ششم ۱۳۴۷، آبان.

۱۳- اژدری، اسماعیل، مجموعه طب سنتی و گیاهی، انتشارات باربد.

۱۴- اسحاق بن سلیمان، الاغذیه و الادویة، موسسه عزالدین، ۱۴۱۲، هـ. ق.

۱۵- اسهال، انتشارات دفتر علمی پخش نو.

۱۶- اصفهانی، محمد مهدی، بهداشت تغذیه، انتشارات قلم، شهریور ۱۳۶۰.

۱۷- اطفیش، محمدبن یوسف، تحفه الحب فی اصل الطب، ۱۴۰۵ هـ.

۱۸- اعظم خان، حکیم محمد، محیط اعظم، چاپ هندوستان.

۱۹- اعلمی هرندی، بهادر، کمردرد به زبان ساده، نشر گستره، چاپ دوم پاییز ۱۳۶۷.

۲۰- اعلمی، هرندی، دکتر بهادر، چاپ سوم ۱۳۶۶.

۲۱- الافریقایی و المصری، ابن منظور، لسان العرب، نشر ادب الحوزة، سنة ۱۴۰۵ هـ. مطابق۱۳۶۳ ق.

۲۲- الاندلس، سلیمان بن حسان، طبقات الاطباء و الحکما، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۹.

۲۳- الانذُلسی، ضیاءالدین عبدالله بن احمد، ابن البیطار.

۲۴- الانطاکی، شیخ داود الضریر، تذکرة اولی الالباب و الجامع للعجب.

۲۵- البغدادی، موفق الدین عبداللطیف، الطب من الکتاب و السنة، دارالمعرفة، ۱۴۰۶ هـ.

۲۶- الجواهری، عبدالحسین، طب (امام موسی کاظم۷)، ۱۴۱۰ هـ. ق.

۲۷- الرازی، محمدبن ابی بکربن عبدالقادر، مختار الصحاح، ذارالکتاب العربی، ۱۹۶۷.

۲۸- المقری الفیومی،العالم العلامة احمدبن محمدبن علی،المصباح المنیر، ۱۳۴۷ هـ.

۲۹- الهروی، مرفق الدین ابو منصور علی، الابنیه عن حقائق الادویه، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۶.

۳۰- امیر صادقی، نصرالدین، طب و بهداشت (از امام رضا(ع))، مؤسسه مطبوعاتی معراجی،۱۳۵۱.

۳۱- امیری، دکتر منوچهر، فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران،۱۳۵۳.

۳۲- ایلیچ، ایوان، قتل عام پزشکی، شرکت نشر و پخش کتاب، انتشار مرداد ۱۳۵۴.

۳۳- باتمانقلج، دکتر فریدون، خوددرمانی با آب، دفتر مرکزی و نمایشگاه شرکت کتابسرا، چاپ پنجم، زمستان ۱۳۷۰.

۳۴- برزگر، دکتر محمد، راز گیاهان شفابخش، انتشارات زرین، چاپ اول ۱۳۶۱.

۳۵- بنجامین، هاری، راهنمای همگان برای درمان طبیعی، انتشارات علمی و فرهنگی،۱۳۶۴.

۳۶- بوشنب، فائز، فن التداوی، انتشارات دارالرشید، ۱۴۱۴ هـ.

۳۷- بهداشت برای حوزه علمیه، انتشارات وزارت بهداری معارف امور بهداشتی، آذر۱۳۶۳.

۳۸- بیرونی، ابوریحان، صیدنه، شرکت افست (سهامی عام)، ۱۳۵۸.

۳۹- پاک‌نژاد، دکتر سیدرضا، اولین دانشگاه و آخرین پیامبر، انتشارات بنیاد فرهنگی شهید پاک‌نژاد، تیر ۱۳۶۱.

۴۰- پایان نامه دکتر بهمن نواب‌زاده نوابی در مورد شیوع پوسیدگی دندان و بیماریهای دهان و دندان در کودکان ۶ تا ۱۴ ساله در شمال تهران، سال تحصیلی ۶۷-۱۳۶۶.

۴۱- پروفسور شمس، مبارزه با تراخم، سازمان شاهنشاهی خدمات اجتماعی، ۱۳۲۸.

۴۲- پناه، علی، طب النبی و الائمه.

۴۳- توبرامایسین، ترجمه دکتر فرخ خمامی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.

۴۴- ثابتی، دکتر حبیب الله، جنگلهای ایران، انتشارات کتابخانه ابن سینا، انتشار دی ماه۱۳۴۶.

۴۵- جاهد، رضا، داروخانه معنوی، نشر هاتفا، چاپ دوازدهم ۱۳۷۸.

۴۶- جرجانی، سیداسماعیل، خُفّی علائی، انتشارات اطلاعات، چاپ اول ۱۳۶۹.

۴۷- جزایری، دکتر غیاث‌الدین، زبان خوراکیها، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۵۱.

۴۸- جونز، الی.جی، سرطان، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، چاپ اول تابستان ۱۳۶۹.

۴۹- جهان پزشکی، جلد سی و هفتم، خرداد ۱۳۲۹.

۵۰- چغمینی، محمودبن محمدبن عمر، قانونچه، انتشارات دانشگاه علمی و فرهنگی، ۱۳۶۴.

۵۱- چیت‌ساز، دکتر رهنما، راهنمای پزشکی خانواده، چاپ اول ۱۳۶۲ هـ. ق.

۵۲- حاجبی، پروفسور محمد حسین، نجات از سرطان، انتشارات مجله پزشک خانواده، چاپ پنجم ۲۵۳۷.

۵۳- حاجبی، دکتر محمدحسین، پزشک خانواده، انتشارات اقبال، ۱۳۴۵.

۵۴- حاجبی، محمدحسین، بیماریهای تغذیه، انتشارات اقبال، تاریخ انتشار خرداد ۱۳۶۲.

۵۵ـ حاجبی، محمدحسین، پزشک اطفال، انتشارات اقبال، چاپ سوم اردیبهشت ۱۳۶۳.
۵۶ـ حاجبی، محمدحسین، چه کنیم که دچار زخم معده و اثنی عشر نشویم، مرکز کتاب گلگشت، اردیبهشت ۱۳۶۲.
۵۷ـ حاجبی، محمد حسین، راز پیشگیری و درمان سرطان، انتشارات اقبال، چاپ اول آذر ۱۳۶۲.
۵۸ـ حاجبی، محمدحسین، مجموعه دانستنیهای پزشک خانواده.
۵۹ـ حسابدار، محمد، نجات از بیماریها، انتشارات ذره، اراک، شهریور ۱۳۷۰.
۶۰ـ حسینی طبیب، محمد مومن، تحفهٔ حکیم مؤمن، افست مصطفوی، سنه ۱۳۷۸.
۶۱ـ حکیم، سید محمد تقی، خوردنیها و آشامیدنیها، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ دوم بهار ۱۳۶۵.
۶۲ـ خسروی موسوی همدانی، دکتر سید احمد علی، راهنمای تندرستی، انتشارات مدرسه عالی کشاورزی، ۱۳۵۱.
۶۳ـ [illegible]صه مقالات چهارمین سمینار گیاهان دارویی ایران، دانشگاه داروسازی علوم پزشکی تهران، مهر ۱۳۶۹.
۶۴ـ خلیلی، محمد، طب الصادق، مؤسسه مطبوعاتی عطائی.
۶۵ـ خواص میوه‌ها و خوراکیها، مهرداد مهرین، انتشارات امیرکبیر، چاپ سوم ۱۳۵۴.
۶۶ـ داودی، علیمراد، در باره نفس، انتشارات دانشگاه تهران، شهریور ۱۳۴۹.
۶۷ـ رادپویا، علی اکبر، هنر خوب زیستن، راز طول عمر با تغذیه طبیعی (خامگیاه خواری)، انتشارات شهید، ۱۳۶۲.
۶۸ـ راشدی، لطیف، داروخانه در خانه، انتشارات قدس.
۶۹ـ راهنمای نجات از مرگ مصنوعی.
۷۰ـ زرگری دکتر علی، گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری انتشارات دانشگاه تهران، تاریخ آبان ماه ۱۳۶۵.
۷۱ـ زکریای رازی، الاسرار و سرّ الاسرار، ۱۳۴۳.
۷۲ـ ژورنال گیاه شناسی ایران، مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، چاپ اول ۱۳۶۳.
۷۳ـ سجادیه، سید محمد علی، پیشگیری و مبارزه با سرطان، مؤسسه انتشارات بعثت، چاپ

اول پاییز ۱۳۶۵.

۷۴- س - دیوب، پ. س. ساچدو، مسائل سلامت روانی، دانشگاه آزاد اسلامی بابل، آذر۱۳۶۸.

۷۵- سروالدین، محمد، طب الکبیر یا فرشته نجات، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ پانزدهم ۱۳۷۳.

۷۶- سروالدین، محمد، طب المفید، مؤسسه انتشارات عطائی، چاپ نهم.

۷۷- سقازاده واعظ، حاج میرزارضا، انتشارات کتابفروشی اسلامیّه.

۷۸- سوفورین الکسی، روزه: روش نوین برای درمان بیماریها، دارالکتاب الاسلامیه، زمستان ۱۳۷۱.

۷۹- سیاح، احمد، فرهنگ بزرگ جامع نوین، بهمن ۱۳۳۰ ش.

۸۰- شاتونه، ژان، آشنایی با گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری انتشارات نشر روز، چاپ اول ۱۳۶۷.

۸۱- شُبر، سید عبدالله، طب الائمة، چاپ اول بهار ۱۳۷۶.

۸۲- شبوعی، اسماعیل، درمان گیاهی، انتشارات اسناد، چاپ دوم، زمستان ۱۳۷۲.

۸۳- شکل درمان عفونت در زمینه نارسائیهای ایمنی، ترجمه دکتر فرخ خمامی اسدی، انتشارات دفتر علمی پخش نو.

۸۴- شهری، جعفر، اعجاز طب و درمان، مؤسسه مطبوعاتی خزر، چاپ دوم.

۸۵- شیخ الرئیس ابوعلی سینا، قانون در طب، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۷.

۸۶- صفی‌زاده، صدیق، طب سنتی، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ اول بهار ۱۳۶۱.

۸۷- صمیمی‌زاده، هوشنگ، راهنمای کمکهای اولیه، انتشارات کلمه، چاپ دوم ۱۳۶۸.

۸۸- طبری پور، دکتر سیدعلی، دانستنیهای پزشکی و علمی، دانشگاه آزاد اسلامی، چاپ اول مرداد ۱۳۶۹.

۸۹- طبری پور، دکتر سید علی، دانستنی‌هایی در بارهٔ قلب، انتشارات بنفشه، اسفند ۱۳۷۰.

۹۰- طبری پور، دکتر سیدعلی، طب اسلامی (حجامت و زالو)، انتشارات النبی بابل، تابستان ۷۶.

۹۱- طب و بهداشت در اسلام، ترجمه و اقتباس، جواد فاضل، کتابفروشی ادبیه، چاپ دوم ۱۳۴۰.

۹۲- عبادزاده کرمانی، محمد، طب العظیم، مؤسسه مطبوعاتی عطائی، چاپ دیماه ۱۳۵۲.

۹۳- عبدالغنی عبدالخالق، الطب النبوی، انتشارات دارالکتب العلمیه بیروت، لبنان، ۶۹۱-۷۵۱هـ.

۹۴- عرفانی، دکتر حسین، صدگیاه و هزار درمان، مؤسسه انتشارات سکّه، بهمن ۱۳۶۲.

۹۵- عزیزی، عباس، چهل حدیث (دهان و دندان)، مرکز چاپ و نشر دفتر تبلیغات اسلامی، آذر ۱۳۷۱.

۹۶- عطارنژاد، ح، م، ت، نسخه عطار یا ایجاد معلومات و رفع مجهولات، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۵۰.

۹۷- عقیلی خراسان، مخزن الادویه، انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، چاپ دوم، ۱۳۷۱.

۹۸- عقیلی علوی خراسانی شیرازی، سید محمد حسین، قرابادین کبیر، انتشارات محمودی تهران، فروردین ۱۳۴۹ شمسی.

۹۹- فانید، جلیل، برنامه نویسی مغز، سازمان چاپ و نشر هادی، چاپ بهار ۱۳۷۵.

۱۰۰- فروحی، دکتر علی، کالبدشناسی توصیفی، مؤسسه نشر دانشگاهی، ۱۳۶۳.

۱۰۱- فلوک، پروفسور هانس، گیاهان دارویی، دکتر علی زرگری انتشارات روزبهان، چاپ سوم، ۱۳۶۸.

۱۰۲- فوزی طه، قطب حسین، النباتات الطبية، لدارالعربية للكتاب ليبيا، ۱۹۷۹ م.

۱۰۳- فیاض بخش، دکتر محمد علی، جلالی، دکتر علی اکبر، کمکهای اولیه، کمیته امداد امام خمینی وارد امدادگران، چاپ اول، تیر ۱۳۵۷.

۱۰۴- فیشر، هاری - ر ، پرسش و پاسخ پزشکی (دهان، چشم، گوش، بینی و گلو)، انتشارات جانزاده، تیر ۱۳۶۵.

۱۰۵- قلی زاده کلان، فرض‌الله، بهداشت روانی کودکان، انتشارات ظفر، چاپ اول تابستان۱۳۶۷.

۱۰۶- کارل، الکسیس، کمکهای اولیه، کتابفروشی فروغی، چاپ چهارم.

۱۰۷- کالمتیزاسین، مایه‌کوبی بر ضد سل، انتشارات انستیتو پاستور ایران، ۱۳۲۸.

۱۰۸- کتابهای ابی الجعد تألیف احمدبن عامر الطائی، کتاب نثراللئالی تألیف علی الطبرسی و کتاب الطب تألیف عتاب عبدالله بن بسطام و اخیدالحسین بن بسطام.

۱۰۹ـ کرینسکی، دکتر میلتون، پرسش و پاسخ پزشکی (ریه و مثانه)، انتشارات جانزاده، چاپ اول مرداد ۱۳۶۵.

۱۱۰ـ کمکهای نخستین و انتقال مصدومین در فوریتهای پزشکی، دکتر محمدعلی میلانی، انتشارات ستاد عملیاتی پاسداران انقلاب اسلامی قم.

۱۱۱ـ کیهانی، ابوالفضل، تغذیه طبیعی مهمترین مسأله جهان، انتشارات دنیای کتاب، انتشار ۱۳۶۱.

۱۱۲ـ گاندی، مهاتما، گلسید تندرستی، مؤسسه علمی اندیشه جوان، چاپ اول ۱۳۶۶.

۱۱۲ـ گری.جی.اچ، فیزیولوژی بالینی، انتشارات کلمه، چاپ هفتم ۱۳۶۸.

۱۱۴ـ لابی الحسن علی بن سهل ابن الطبری، فردوس الحکمة، انتشارات آفتاب، سنه ۱۹۲۸.

۱۱۵ـ لمحی الدین ابی عبدالله محمد ابن العربی، البلغة فی الحکمة.

۱۱۶ـ مجموعه مقالات در باره طب سنتی ایران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی،۱۳۶۲.

۱۱۷ـ محمدبن الحسن المشهدی، الفوائد الرضویة و رسالة المواهب العلیة، ربیع الثانی ۱۴۰۰.

۱۱۸ـ محمدبن زکریای رازی، الحاوی، شرکت داروسازی الحاوی، مرداد ۱۳۷۲.

۱۱۹ـ محمدبن زکریای رازی، من لایحضره الطبیب، شرکت سهامی طبع کتاب، ۱۳۳۴ ش.

۱۲۰ـ مرتضی العاملی، سید جعفر، الاداب الصلبیة، جامعه مدرسین حوزه علمیه قم، خرداد۱۳۶۲.

۱۲۱ـ مصطفوی کاشانی، دکتر جلال، بررسی در طب سنتی و مقایسه آن با جهان، انتشارات دانشگاه تهران، آبان ماه ۱۳۶۰.

۱۲۲ـ مصطفوی کاشانی، دکتر سیدجلال، دارو مسأله پزشکی قرن، انتشارات کیهان، تابستان۱۳۶۷.

۱۲۳ـ مضرات سقط جنین، ترجمهٔ محمد علی ریاضی‌فرزاد.

۱۲۴ـ معین، دکتر محمد، فرهنگ معین، مؤسسه انتشارات امیرکبیر، چاپ چهارم.

۱۲۵ـ ملائک، دکتر سیدعباس، قرآن و دانش پزشکی.

۱۲۶ـ مهتابی، احمدرضا، غذاهای خام گیاهی یگانه غذای انسان.

۱۲۷ـ مهندس هاشمی، بهداشت، (برای سال دوم دبیرستان)، شرکت سهامی طبع کتاب.

۱۲۸ـ میرحیدر، حسین، معارف گیاهی، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، چاپ اول، تاریخ ۱۳۷۲.

۱۲۹- میردامادی، دکتر حسن، فرهنگ پزشکی نوین، انتشارات شکرت سهامی چهر، خرداد۱۳۶۳.

۱۳۰- ناظم، دکتر محمد، نادری نسب، محبوبه، باکتری شناسی پزشکی، انتشارات آستان قدس رضوی، آذر ۱۳۶۷.

۱۳۱- نجفی، محمد جواد، خواص خوراکیها و گیاهان، کتابفروشی اسلامیه، دیماه ۱۳۴۲.

۱۳۲- نجم آبادی، محمود، تاریخ طب در ایران پس از اسلام، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۵۳.

۱۳۳- نراقی، مهدی، گلها و گیاهان شفابخش، انتشارات امیرکبیر، چاپ پنجم، شهریور ۲۵۳۵.

۱۳۴- نراقی، مهدی، نسخه‌های تندرستی از طب طبیعی، انتشارات امیرکبیر، چاپ اول ۱۳۶۳.

۱۳۵- نسخه، ماهنامهٔ علوم پزشکی، دفتر علمی شرکت سهامی پخش نو.

۱۳۶- نشاط، دکتر حسنعلی، افشار، دکتر ابوالقاسم، بهداشت گوشت، انتشارات دانشگاه تهران، چاپ دوم، ۱۳۵۲.

۱۳۷- نفیسی، دکتر ابوتراب، پژوهش در مبانی عقاید سنتی پزشکی مردم ایران، انتشارات مشعل، چاپ اول ۱۳۶۴.

۱۳۸- نواب، دکتر عبدالحسین، خام خواری یا تغذیه سالم، نشر دنیای کتاب.

۱۳۹- نواب، دکتر عبدالحسین، خامگیاهخواری.

۱۴۰- نورانی، آیةالله مصطفی، طب اسلامی، انتشارات مکتب اهل بیت علیهم السلام، چاپ دوم، ۱۳۷۰.

۱۴۱- هاوزر، گیلور، چه باید خورد و چگونه باید پخت، انتشارات امیرکبیر، چاپ هشتم ۱۳۶۰.

۱۴۲- همدرد به زبان اردو.

۱۴۳- هوشمند ویژه، دکتر محمد، تشخیص و درمان مسمومیت‌ها، انتشارات کلمه، چاپ اول ۱۳۶۸.

۱۴۴- یوسفی، غلامحسین (تصحیح)، تقویم الصحه، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، تابستان ۱۳۵۰.

ضمناً مطالبی در این کتاب از اطبای مختلف مانند دکتر جوانمرد و دکتر اسفندیاری و... استفاده شده است که دارای کتاب نبوده و تنها اسم آنها در بعضی از پاورقی‌ها آمده است.


ARU
al Laboratory






www.irteb.com



DARU

cal Laboratory










ARU
al Laboratory
250









DARU

cal Laboratory










ARU
l Laboratory










DARU
cal Laboratory










ARU
l Laboratory








www.irteb.com

DARU

cal Laboratory









